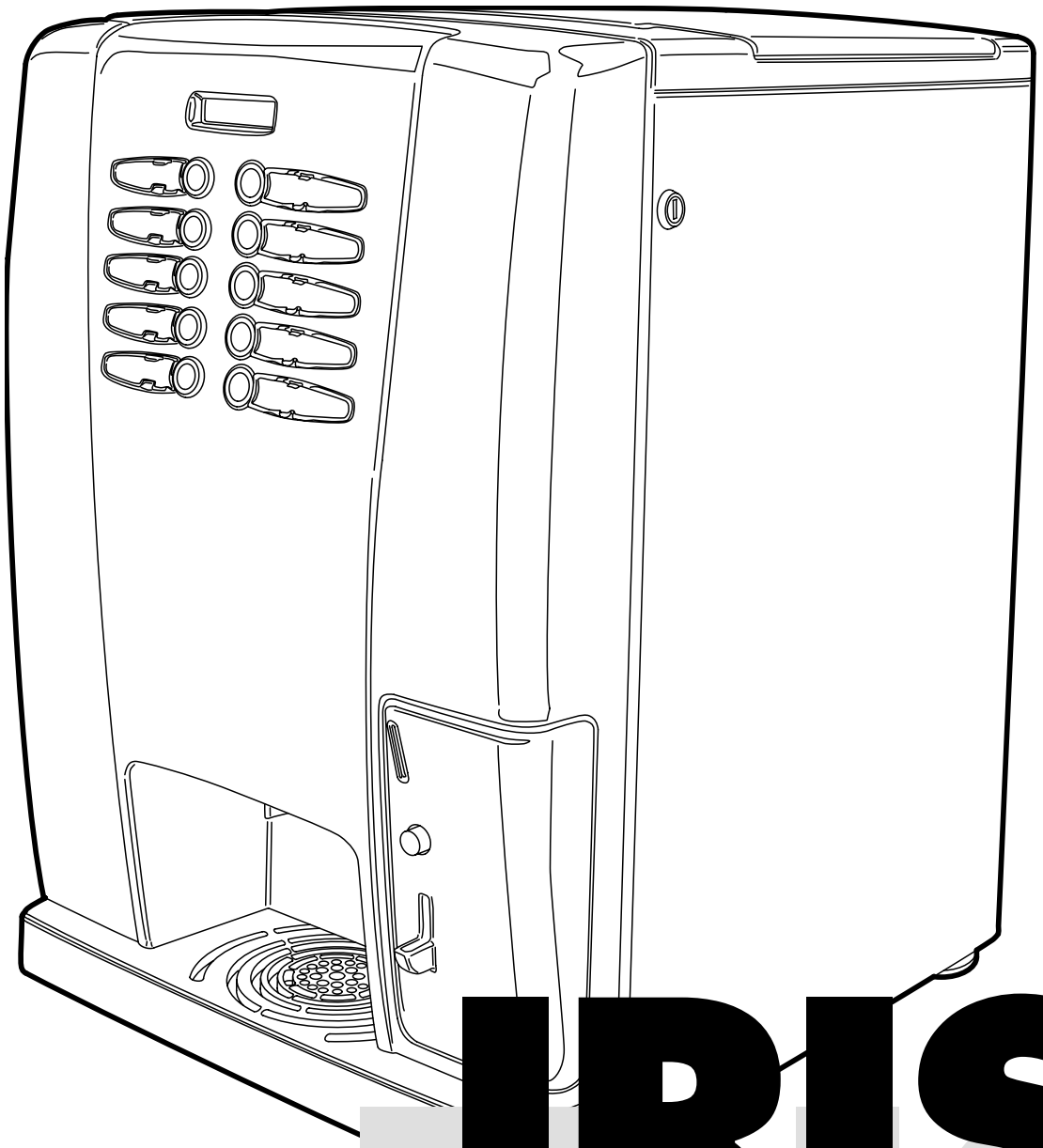


IRIS

IRIS

Cod. .....

NUOVA BIANCHI S.p.A. *Viale Parigi, 5-7-9*
24040 ZINGONIA DI VERDELLINO (BG) - ITALIA
Tel. 035 88 22 25 (ra) - Fax 035 88 33 04
E-mail: postvendita@bianchivending.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

La Nuova Bianchi S.p.A., con sede in via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Italia, nella persona del suo Consigliere Delegato, - Mariella Trapletti -, dichiara che il distributore modello

"IRIS"

è conforme alle misure di sicurezza previste dalla direttiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 nei suoi capitoli 1-2-3-4 e relativi allegati 1-2-3-5 "Requisiti di sicurezza e salute" e successivi.

Sono applicate le disposizioni per la prevenzione e l'eliminazione dei radiodisturbi in ottemperanza delle direttive **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e successivi e del **D.L. nr. 476** e successivi, che prescrivono la conformità alle norme **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000.**

Le norme seguite per le prove d'idoneità al contatto con le sostanze alimentari rispondono alle disposizioni del **D.M. 21-03-1973** e successivi.

In generale sono applicate le direttive **90/128/CEE**, **73/23/CEE, 89/336/CEE** e successive. Le norme seguite per le prove di sicurezza delle parti elettriche sono secondo documento **IEC 335-1** e successive.

DECLARATION OF EEC CONFORMITY

Nuova Bianchi Spa - situated in via Parigi n°5, Zingonia (Bergamo) Italy, represented by Mariella Trapletti - states that the vending machines model:

"IRIS "

are in conformity with the safety measures provided for by the Law nr. **98/37/EEC** dated 22-06-1998 in its items n.1-2-3-4 and relative enclosures 1-2-3-5 "Safety and Health and subsequent, and 73/23/CEE and subsequent.

Nuova Bianchi has applied the Standards for the prevention and the elimination of the radio disturbances in respect of the EEC Standards **89/336, 93/ 68** and subsequent annexes and of the **D.L. nr. 476** and subsequent annexes , that are in conformity with the norms **EN 55014 3a ed., EN 55104, ENV 50141** and **EN 61000**.

The Standards used for testing of the suitability for contact with food substances are in accordance with **DM 21-03-1973** Standards and subsequent annexes.

In general the rules of the Standards **90/128/EEC ,73/23/CEE** and **89/336/CEE** and subsequent annexes have been applied. The Standards used for the safety tests on electrical parts are in accordance, ref. **IEC 335-1** and subsequent .

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

La **Nuova Bianchi Spa**, dont le siège social se trouve en Viale Parigi 5/5/9 Zingonia (Bg) - Italie - en la personne de son Conseiller Délégué - Mariella Trapletti - déclare que le distributeur modèle:

"IRIS"

est conforme aux mesures de sécurité prévues dans la directive **98/37/CEE** du 22-06-1998 dans ses chapitres **1-2-3-4** et relatives annexes 1-2-3-5 "Les critères de sécurité et de santé", ainsi que 73/23/CEE et relatives annexes.

Les normes suivies pour la prévention et élimination des parasites électriques répondent aux dispositions **CEE 89/336, CEE 93/68** et successifs et du **D.L. nr. 476** et successifs, qui prescrivent la conformité au normes **EN 55014 3a ed., EN 55104, ENV 50141** et **EN 61000.**

Les normes suivies pour les essais de conformité au contact des substances alimentaires répondent aux dispositions de DM 21.03.1973 et successifs .

En générale sont appliqués les directives **90/128/CEE, 73/23/CEE , 89/336 CEE** et successives. Les normes suivies pour les essais de sécurité des parties électriques sont selon le document **IEC 335-1** et successives.

Zingonia (BG) - Italy
03/2001

Il Consigliere Delegato
Legal Representative
Le Conseiller Délégué

Mariella Trapletti

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Das Unternehmen **Nuova Bianchi S.p.A.** mit Geschäftssitz in via Parigi Nr. 5 - Zingonia - Bergamo - Italien, erklärt in Eigenschaft seines geschäftsführenden Verwaltungsratmitgliedes, - Mariella Trapletti -, dass der Verkaufsautomat Modell

"IRIS"

den Sicherheitsmassnahmen, aus Kapitel 1-2-3-4 der EU-Bestimmung Kons. **EU 98/37** vom 22-06-1998 und den entsprechenden Anlagen 1-2-3-5 - "Anforderungen in bezug auf Sicherheit und Gesundheit" und darauffolgenden, entspricht.

Es werden, unter Beachtung der **EU 89/336, EU 93/68** Bestimmungen und darauffolgenden sowie des **Gesetzeserlasses Nr. 476** sowie darauffolgenden, die Konformität mit den Normen **EN 55014 3ª Ed., EN 55104, ENV 50141, EN 61000** vorschreiben, die Bestimmungen zur Vorbeugung und Eliminierung von Funkstörungen angewandt.

Die bei den Eignungsprüfungen für Lebensmittelkontakte befolgten Normen entsprechen den in **Ministerialerlass 21-03-1973** enthaltenen Bestimmungen und darauffolgenden.

Im allgemeinen werden die EU-Bestimmungen **EU 90/128, EU 73/23, EU 89/336** und darauffolgende angewandt. Die bei den für die Sicherheit der elektrischen Teile durchgeführten Tests befolgten Normen entsprechen dem Dokument **IEC 335-1** und darauffolgende.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

La firma **Nuova Bianchi S.p.A.**, son sede en la calle Parigi nº 5 Zingonia – Bérgamo – Italia, en la persona de su Administrador Delegado, - Mariella Trapletti - declara que el distribuidor modelo

"IRIS"

está conforme con las medidas de seguridad previstas por la directiva cons. **98/37/CEE** del 22-06-1998 en sus capítulos 1-2-3-4- y relativos anexos 1-2-3-5 "Requisitos de seguridad y salud" y sucesivos.

Están aplicadas las disposiciones para la prevención y la eliminación de las radioperturbaciones en cumplimiento con las directivas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** y sucesivas y con el **D.L. nº 476** y sucesivos, que prescriben la conformidad con las normas **EN 55014 3ª ed**., **EN 55104**, **ENV 50141** y **EN 61000**.

Las normas seguidas para las pruebas de idoneidad del contacto con las substancias alimenticias responden a las disposiciones del **D.M. 21-03-1973** y sucesivas.

En general son aplicadas las directivas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** y sucesivas. Las normas seguidas para las pruebas de seguridad de las partes eléctricas responden a las disposiciones del documento **IEC 335-1** y sucesivas.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

A **Nuova Bianchi S.p.A.**, domiciliada em via Parigi n°5 Zingonia - Bergamo - Itália, na pessoa de seu Conselheiro Delegado, - Mariella Trapietti -, declara que o distribuidor modelo

"IRIS"

é conforme às normas de segurança contempladas pela norma cons. **98/37/CEE** do 22-06-1998 nos seus capítulos 1-2-3-4 e anexos 1-2-3-5 "Requisitos de segurança e saúde" e sucessivos.

Vem aplicadas as normas para a prevenção e a eliminação dos radiointerferências em respeito às normas **CEE 89/336**, **CEE 93/68** e sucessivos e do **D.L. nr. 476** e sucessivos, que contemplam a conformidade às normas **EN 55014 3a ed.**, **EN 55104**, **ENV 50141** e **EN 61000**.

As normas para a idoneidade ao contato com substancias alimentares sao as relativas ao **D.M. 21-03-1973** e sucessivos.

Geralmente vem aplicadas as normas **90/128/CEE**, **73/23/CEE**, **89/336/CEE** e sucessivos. As normas para as provas de segurança das partes elétricas sao as indicadas no segundo documento **IEC 335-1** e sucessivas.

Zingonia (BG) - Italy
03/2001

Das geschäftsführende Verwaltungsratmitglied
El administrador Delegado
Administrador Delegado

Mariella Trapletti

ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.

SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD

¡ATENCION!¡ *Indicaciones importantes para la seguridad!*

LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*

Antes de cualquier intervención de mantenimiento, ***cortar la alimentación eléctrica.***

ATENCION: *máquina conectada a la tensión eléctrica*

ATENCION : *superficie de contacto MUY CALIENTE.*

PICTOGRAMAS

ADVERTENCIAS

ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN

Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos.
El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 9.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.

TÉCNICO INSTALADOR

Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.
Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del TÉCNICO INSTALADOR

Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del TÉCNICO INSTALADOR

Esta llave puede ser suministrada en dotación también para el encargado autorizado de la manutención, para efectuar exclusivamente las operaciones descritas en el capítulo 8.0.

Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA
n° 5,5
n° 7
n° 8
n° 10
n° 20
n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)
n° 7
n° 8
n° 10
n° 12
n° 14

DESTORNILLADORES
Corte pequeño
Corte mediano
Corte grande

Cruz normal
Cruz pequeña
Cruz mediana
Cruz grande
En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMAÇÃO

INDICE

1.0 PREMISA
- **1.1** Advertencia para el usuario
- **1.2** Advertencias generales

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL
- **3.1** Descripción de la máquina
- **3.2** Modo de empleo
- **3.3** Modelo
- **3.4** Descripción del funcionamiento

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO
- **4.1** Transporte y traslado
- **4.2** Almacenamiento
- **4.3** Embalaje
- **4.4** Recepción
- **4.5** Desembalaje

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

6.0 INSTALACIÓN
- **6.1** Posicionamiento
- **6.2** Conexión a la red hidráulica
- **6.3** Conexión a la red eléctrica
- **6.4** Puesta en marcha
- **6.5** Instalación
  - *6.5.1 Carga de agua*
  - *6.5.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos*
  - *6.5.3 Instalación del monedero*
- **6.6** Carga de producto
  - *6.6.1 Carga de los contenedores*
  - *6.6.2 Etiquetas de selección*
  - *6.6.3 Carga de vasos*
  - *6.6.4 Carga de las paletinas*

7.0 PROGRAMACIÓN
- **7.1** Descripción general y operaciones preliminares
- **7.2** Descripción de las funciones

8.0 MANTENIMIENTO

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD
- **9.1** Limpieza y carga
  - *9.1.1 Mantenimiento aconsejado*
  - *9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención*
  - *9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada*
  - *9.1.4 Limpieza semanal*
  - *9.1.5 Carga de producto*
  - *9.1.6 Mantenimiento ordinario y extraordinario*
- **9.2** Procedimento de mantenimiento
  - *9.2.1 Sanitarización*
  - *9.2.2 Control temperatura*
- **9.3** Dosificación
  - *9.3.1 Regulación de la dosis y el molido*
  - *9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble*
- **9.4** Inactividad

10.0 ACCESORIOS
- **10.1** Kit mueble base
  - *10.1.1 Introducción de la rampa de descarga desperdicios café*
  - *10.1.2 Recolección desperdicios líquidos*
  - *10.1.3 Montaje rampas y compartimiento monedas/ fichas*
  - *10.1.4 Kit bomba*

11.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

12.0 DESMANTELAMIENTO

1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.

El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento,(que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales

Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo.*
  El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.

- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conoscimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

  A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanacer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace deldistribuidor automático.*

- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

  Todas las operacionas necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

– *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

– *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a* ***NUOVA BIANCHI*** *a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

– *Es facultad de* ***NUOVA BIANCHI****, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

☎ ++39 35 419 67 20
fax ++39 2 700 486 69

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)*
- *versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa Master).(Fig.1.2).*

Nuova Bianchi S.p.a.*, declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:*

- *instalación incorrecta*
- *instalación eléctrica o hidráulica no adecuada*
- *limpieza y mantenimiento inadecuados*
- *modificaciones no autorizadas*
- *utilización incorrecta del distribuidor*
- *recambios no originales*

– ***Nuova Bianchi S.p.A.*** *no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.*

– *Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.*

– *Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.*

– *El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1º C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).*
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

– *Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.*

– *Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.*

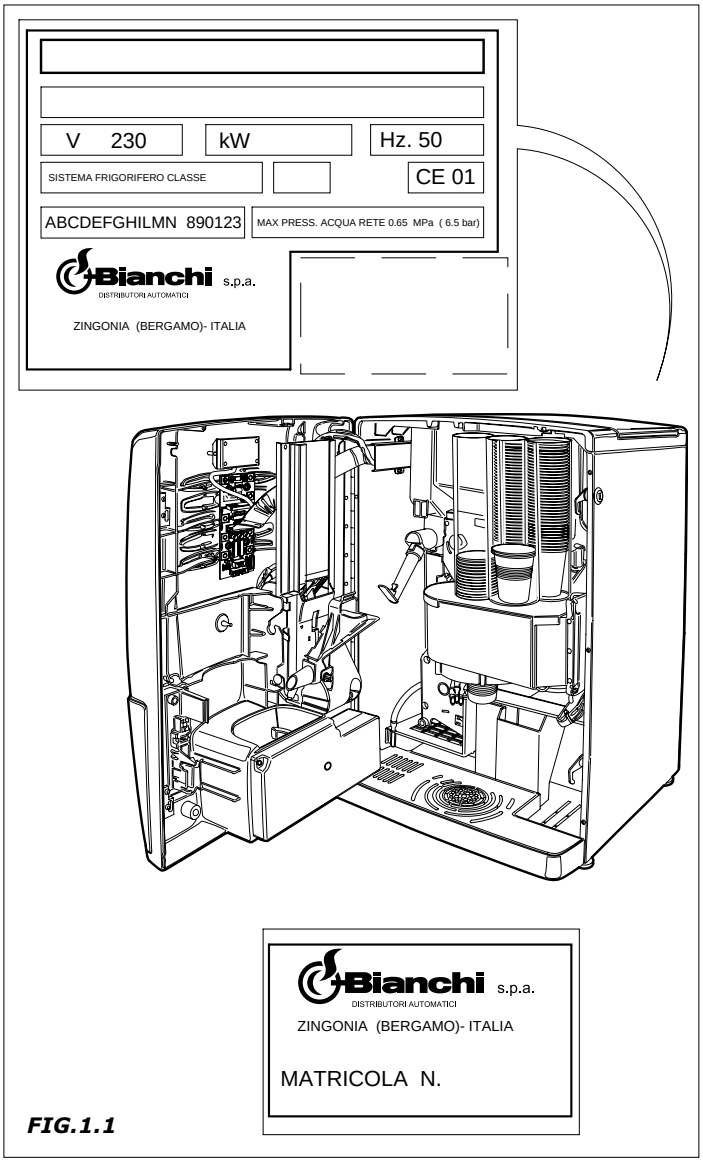


FIG.1.1

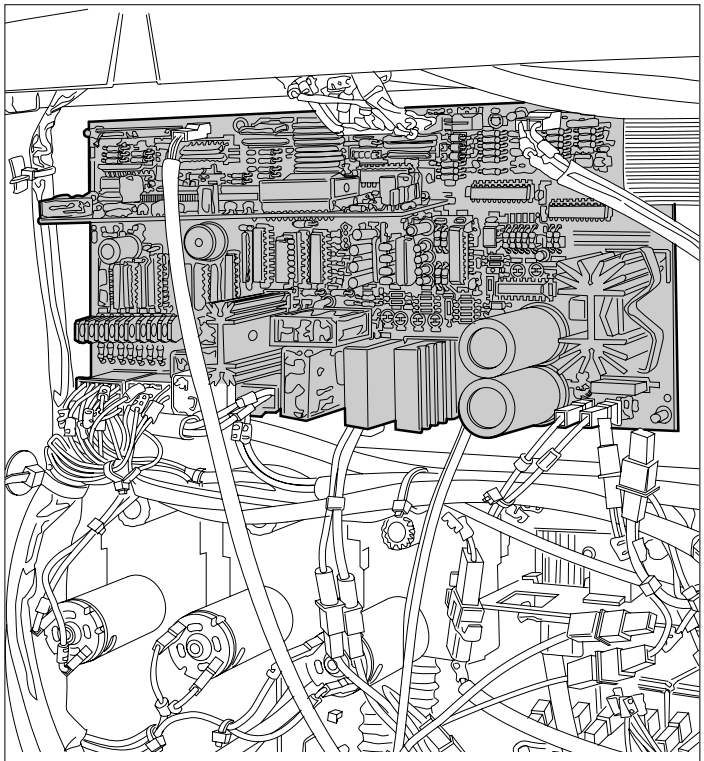


FIG.1.2

2.0 CARACTERISTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 670
Ancho	mm 465
Fondo	mm 540
Peso	kg 49
Tensión de alimentación	V 230
Frecuencia de alimentación	Hz. 50
Potencia (1)	da 1,2 kW a 1,7 kW
Corriente nominal	7,42 A
CONSUMO MEDIO:	
en reposo	100 Wh
para 50 consumiciones	300 Wh
Conexión hidráulica	3/8" gas
Conexión eléctrica	prise SCHUKO
ALIMENTACIÓN HIDRAULICA	
de red con presiones comprendidas entre 0.5 y 6.5 bar	
DISTRIBUIDOR DE VASOS	
apto para vasos con diámetros comprendidos entre 70 y 74mm	

RESISTENCIA DE CALDERA	
de tipo acorazado:	
de 1500W para caldera de café.	
de 1300W para caldera de solubles.	
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	
Café en grano	kg 1,8
Café soluble	kg 1,0
Leche granulada	kg 1,2
Creamer	kg 2,7
Chocolate	kg 2,5
Tè limón	kg 3,3
Té natural	kg 2,0
Caldo	kg 3,0
Azúcar	kg 3,4
Vasos	270
Paletinas	330
Lámpara neón	de 6 Watt

(1) Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

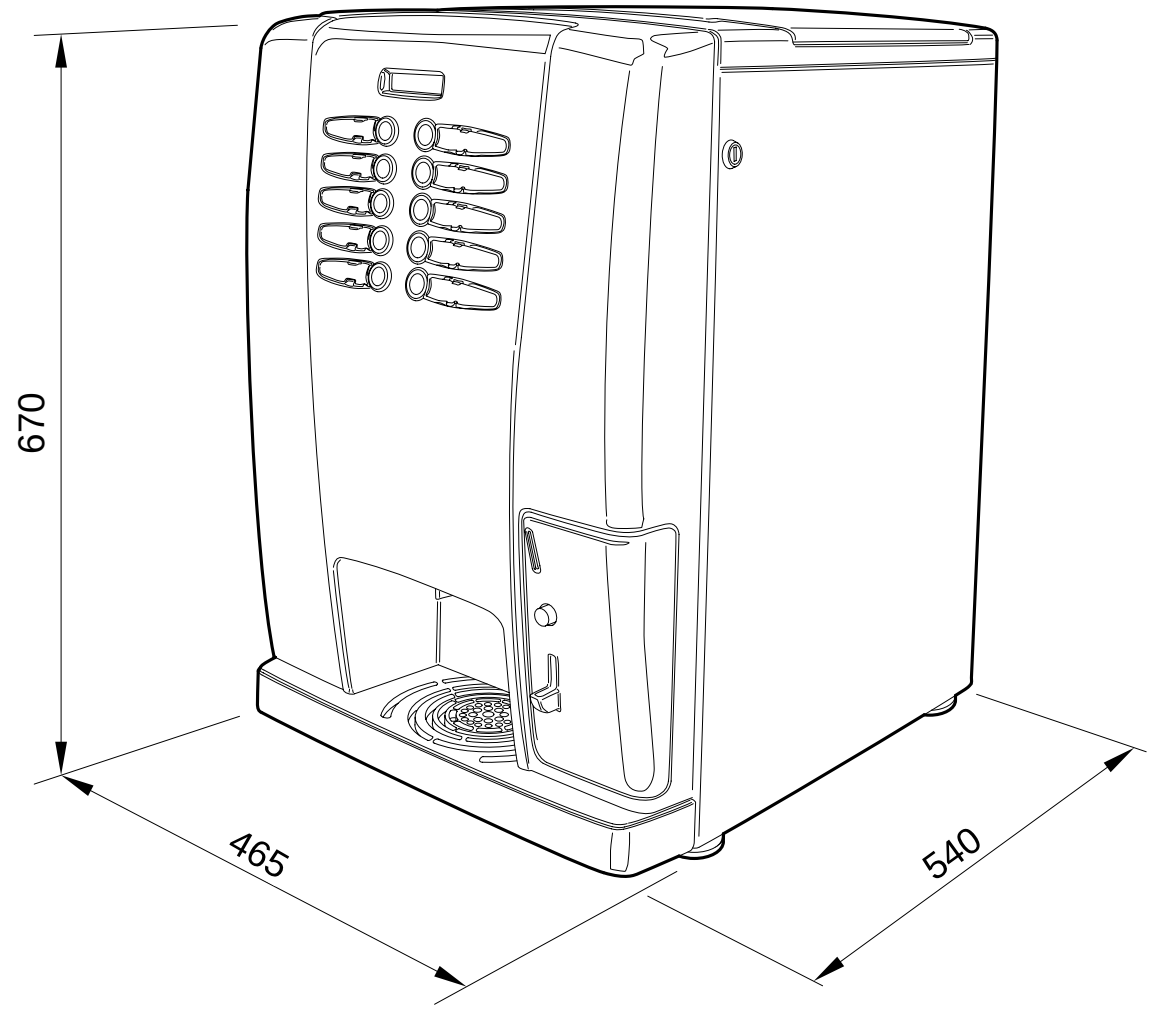


Fig. 2.1

3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

3.1 Descrpción de la máquina (Fig.3.1)

1 Grupo panel de mando
2 Tarjeta panel de mando
3 Grupo distribuidor paletinas
4 Grupo de distribución de azúcar
5 Grupo muela de café
6 Columna de vasos
7 Grupo monedero
8 Grupo café
9 Recipiente recoge posos líquidos
10 Contenedor posos café
11 Ficha electrónica (Master)
12 Grupo electroválvulas
13 Grupo caldera solubles

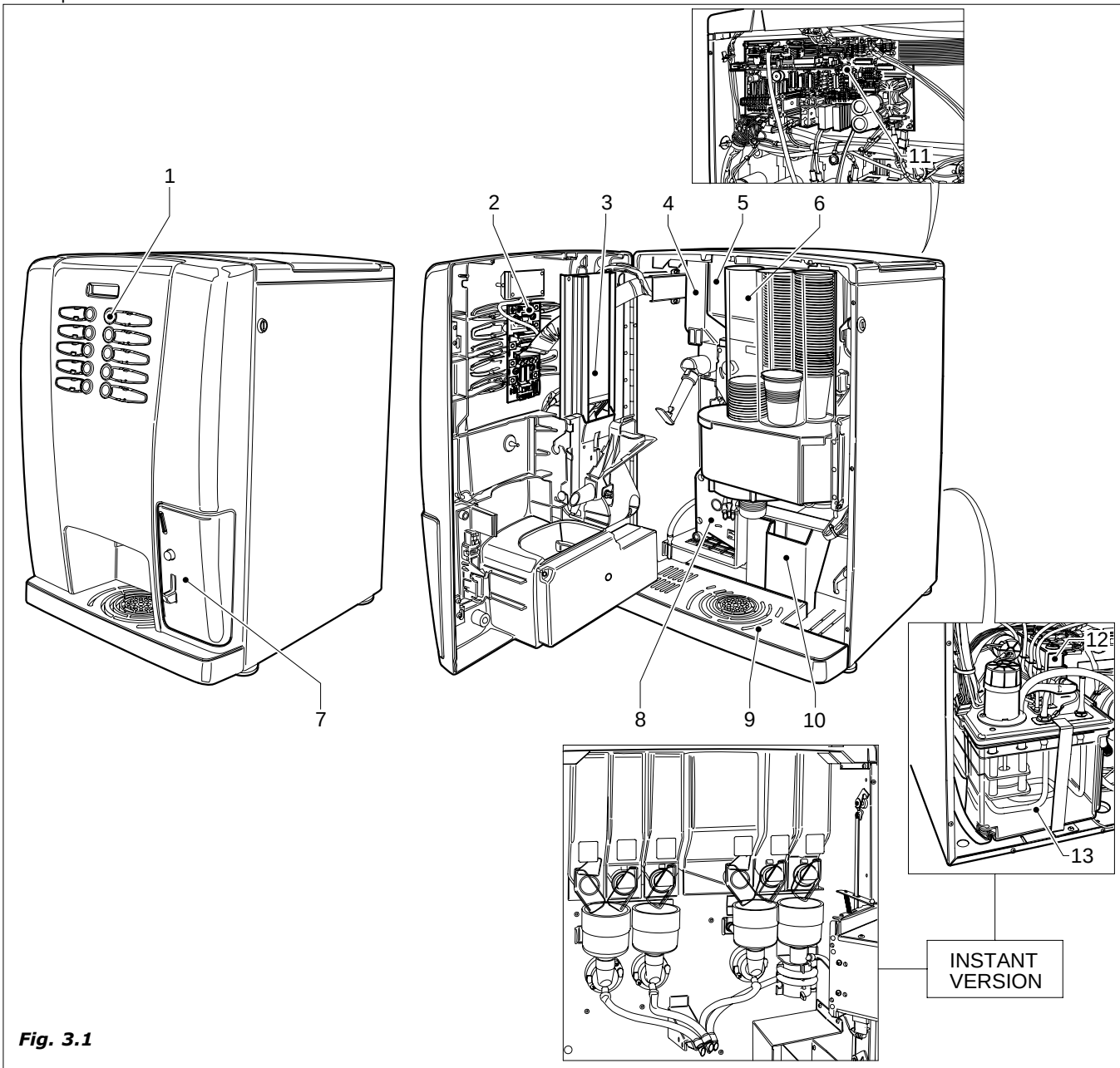


Fig. 3.1

3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático mod. Iris se ha de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.

También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar. La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

3.3 Modelo

Para distinguir los diferentes modelos de distribuidores automáticos se utiliza la siguiente terminología:

IRIS E (versión con café exprés y bebidas solubles)

IRIS I (versión con bebidas solubles)

El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.

3.4 Descripción del funcionamiento

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

DISTRIBUIDOR DE VASOS

- Es la primera operación que el distribuidor pone en funcionamiento (excepto para las selecciones con preselección *"sin vaso"*).
- el motor situado dentro del cup dispenser pone en funcionamiento los tornillos sin fin para separar el vaso de la pila y hacerlo caer en la horquilla apropiada *(Fig. 3.2).*

DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear (solo en la versión expreso) regulando la dosis deseada.

El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **I** viene premezclado con la bebida soluble.

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

1 El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo*(Fig.3.3)*

2 se activa el motorreductor, que a través de la leva, efectúa el movimiento de la rampa para poner el azúcar dentro del vaso *(Fig.3.4)*.

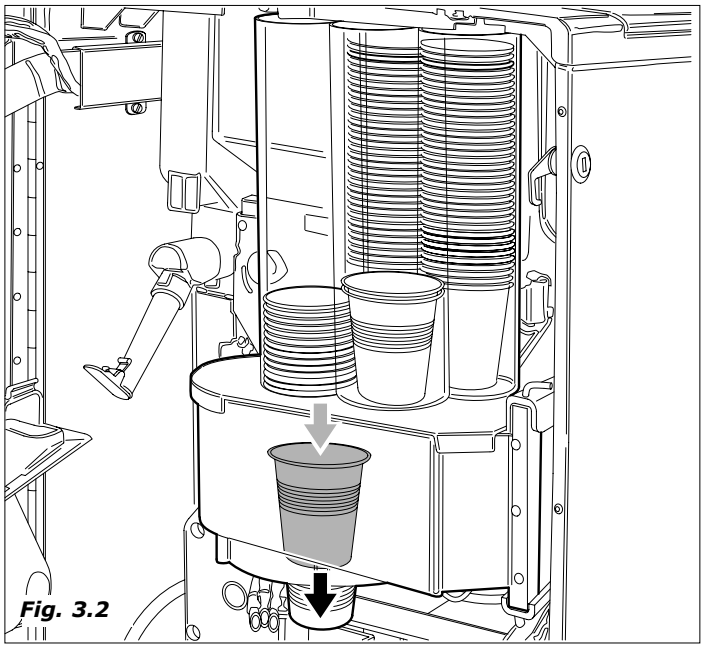


Fig. 3.2

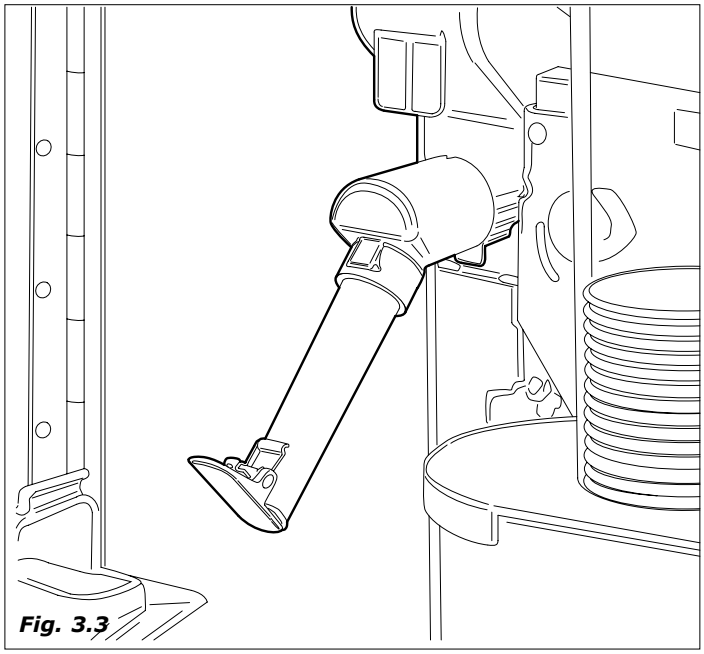


Fig. 3.3

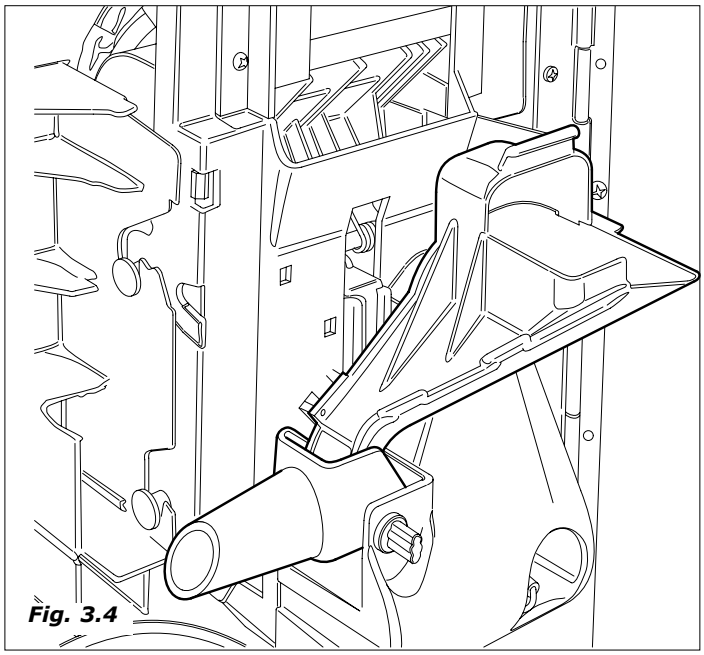


Fig. 3.4

DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso es activado solamente en las versiones que prevén el distribuidor de paletinas; es posible seleccionar la paletina en las opciones amargas y/o en los solubles.

– Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso *(Fig.3.5)*.

BEBIDA SOLUBLE

Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar (cuando requerido).
Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.
– primero se activa el motor de la batidora *(Fig.3.6).*
– se activa la electroválvula fijada sobre la caldera de café para introducir la cantidad de agua programada en la batidora *(Fig. 3.7)*;
– En el caso del modelo ***IRIS I***, la electroválvula que se activa se sitúa sobre el depósito *(Fig.3.7).*
– se activa la bomba que eroga la cantidad de agua programada y, controlada por un apropiado dispositivo electrónico (contador volumétrico), toma desde la caldera de café *(Fig. 3.11)*.
– se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones, primero se dispensa el producto sobre la batidora) *(Fig.3.8)*
– una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora

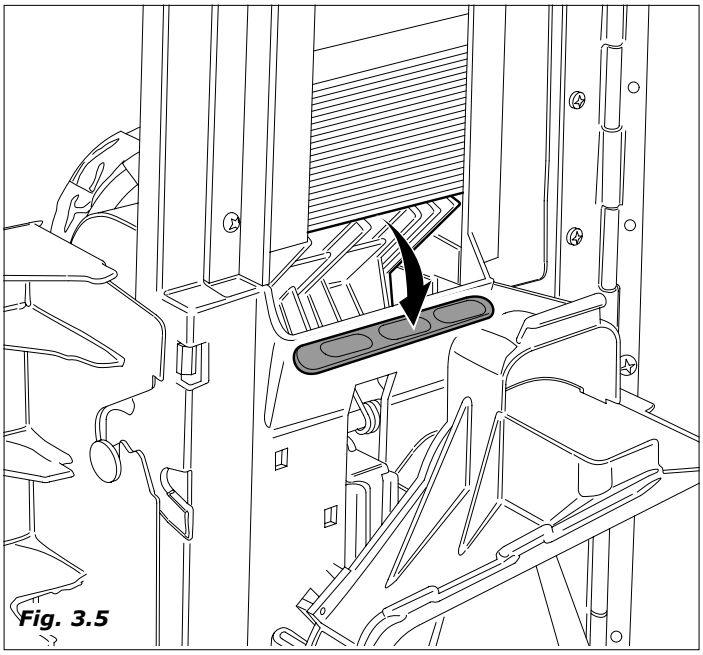
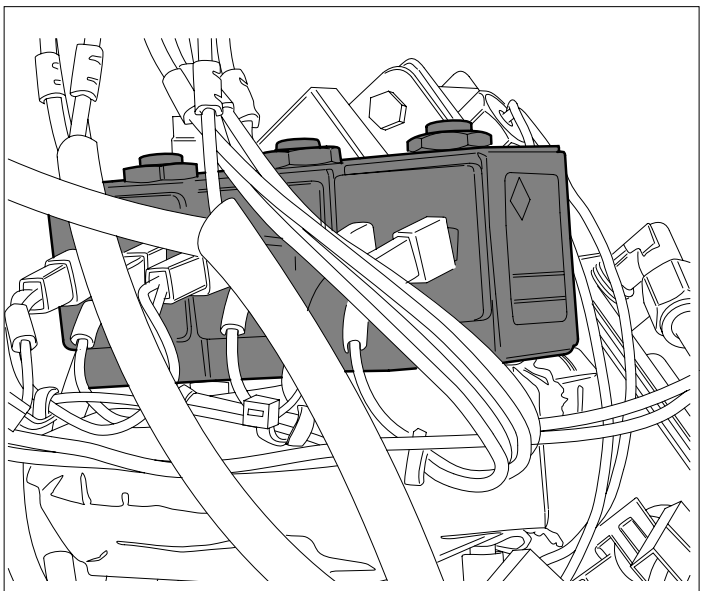


Fig. 3.5



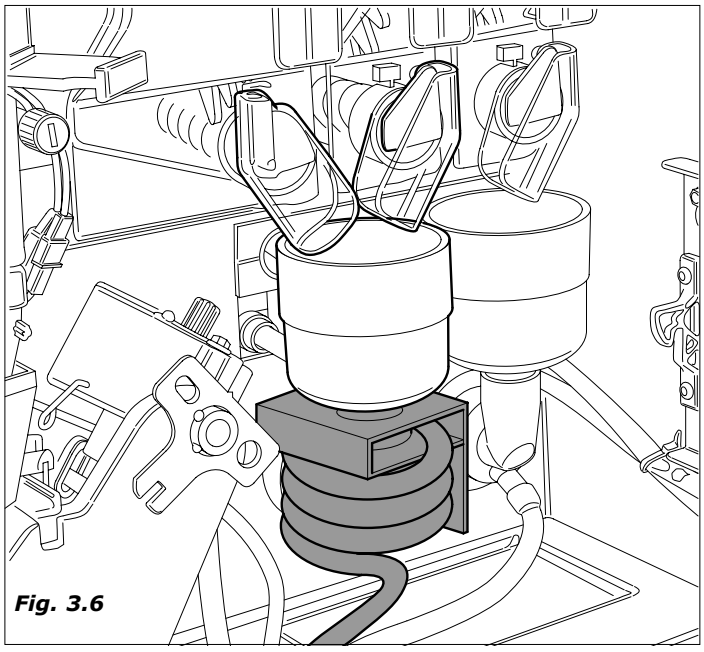


Fig. 3.6

INSTANT VERSION

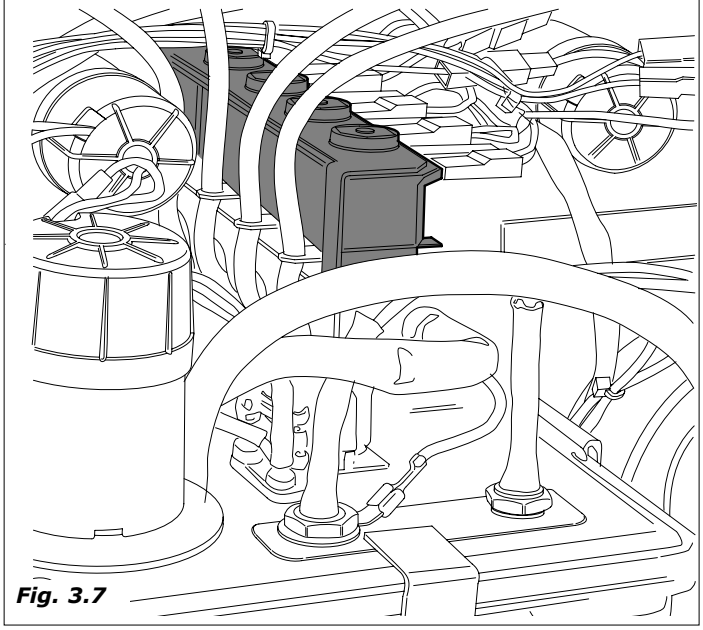


Fig. 3.7

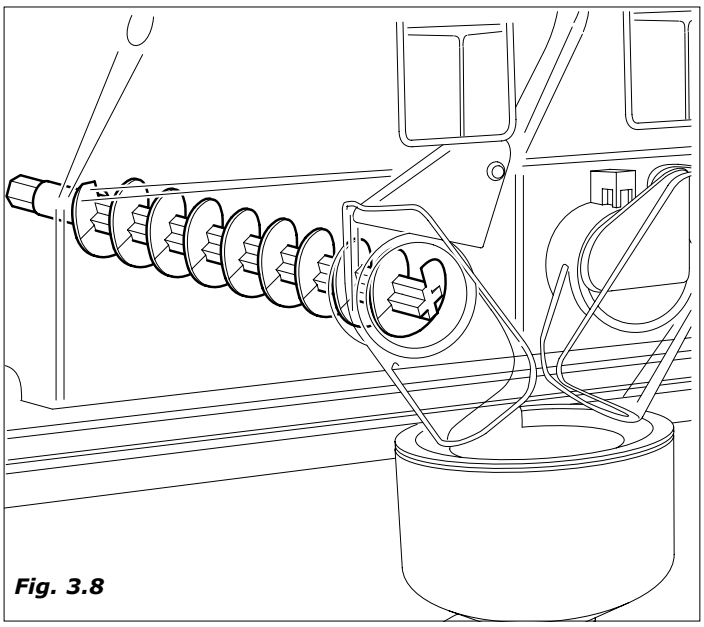


Fig. 3.8

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar.

– Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador *(Fig.3.9)*.

– Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación.

– Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla *(Fig.3.10)*.

– Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba *(Fig.3.11)*

– De nuevo se activa el motorreactor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo,(durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada) *(Fig.3.12).*

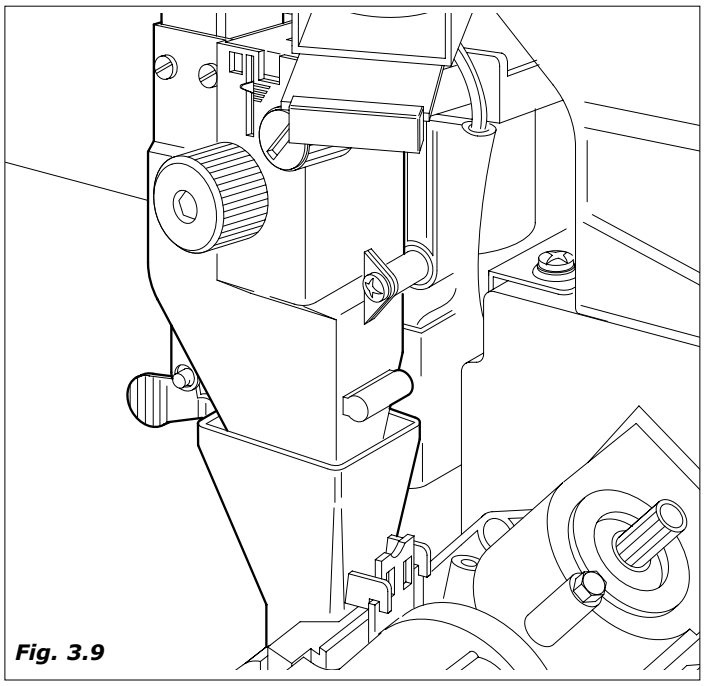


Fig. 3.9

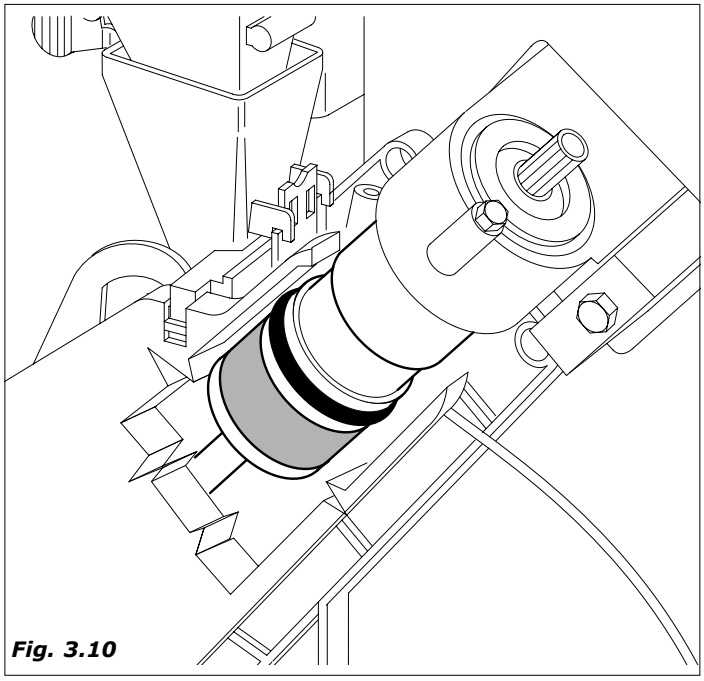


Fig. 3.10

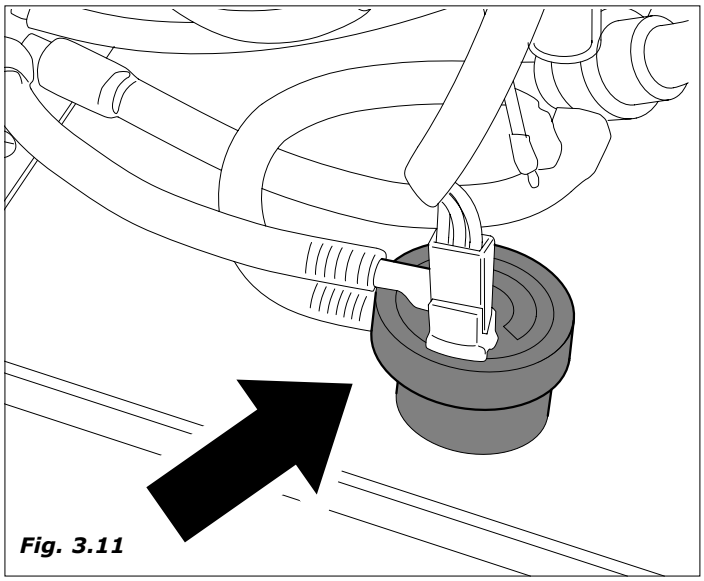


Fig. 3.11

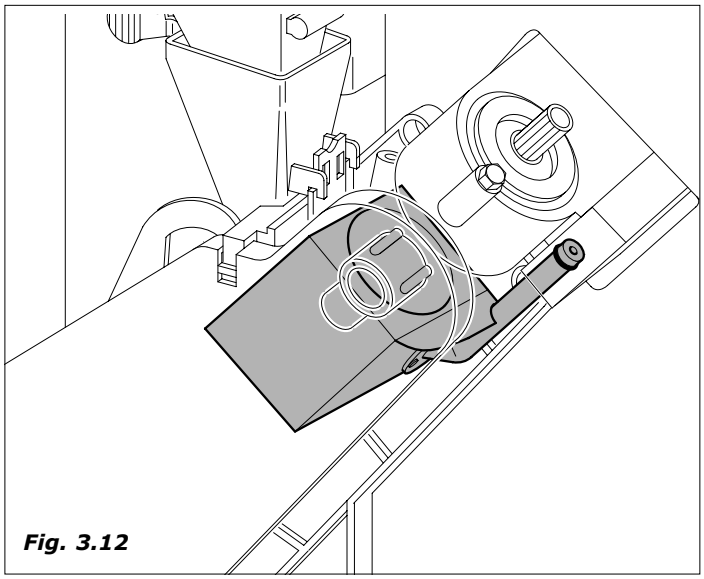


Fig. 3.12

4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

4.1 Transporte y traslado *(Fig.4.1)*

El transporte debe ser realizado por personal cualificado.

El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.

Evitar de:

- *volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral*
- *arrastrar el distribuidor*
- *volcar o acostar el distribuidor durante el transporte*
- *dar sacudidas al distribuidor*

Evitar que el distribuidor:

- *empujar*
- *estibar máquinas encima del distribuidor*
- *exponerlo a la lluvia, hielo o fuerte calor*
- *dejarlo cerca de un lugar húmedo*

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

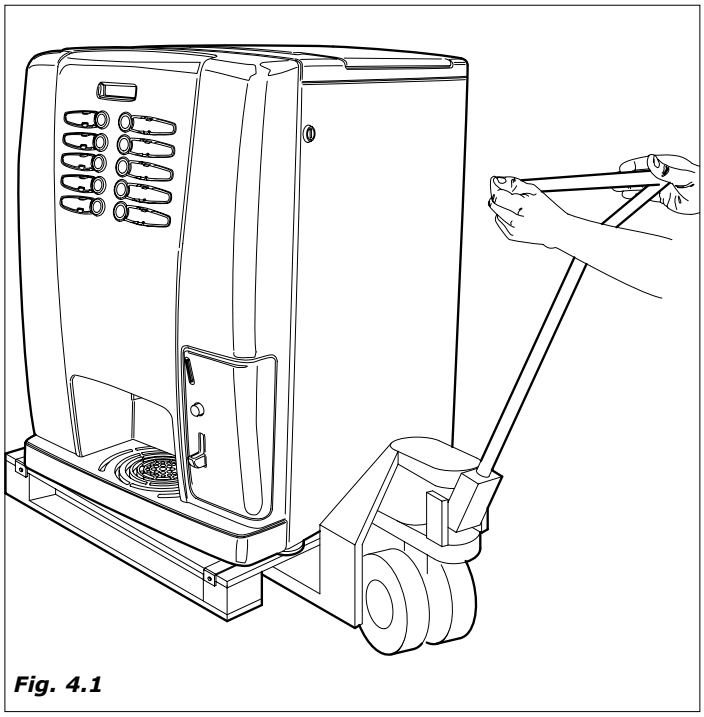


Fig. 4.1

4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.4.2).

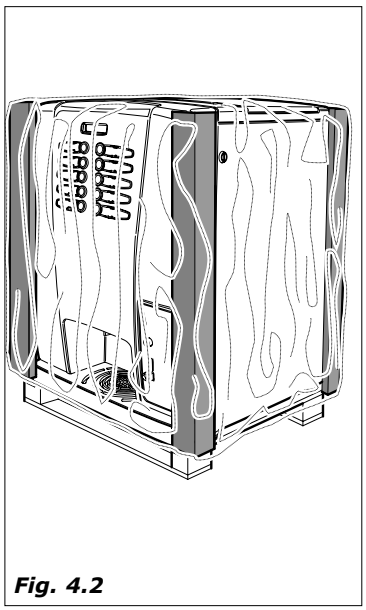


Fig. 4.2

4.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por porespan y una pelicula transparente de polipropileno (Fig.4.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

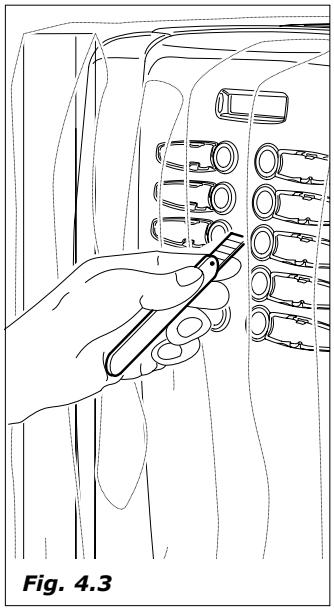


Fig. 4.3

4.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.
Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.

*El embalaje de la máquina debe estar integro**, no debe**:*

- presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
- presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
- presentar signos de uso indebido.

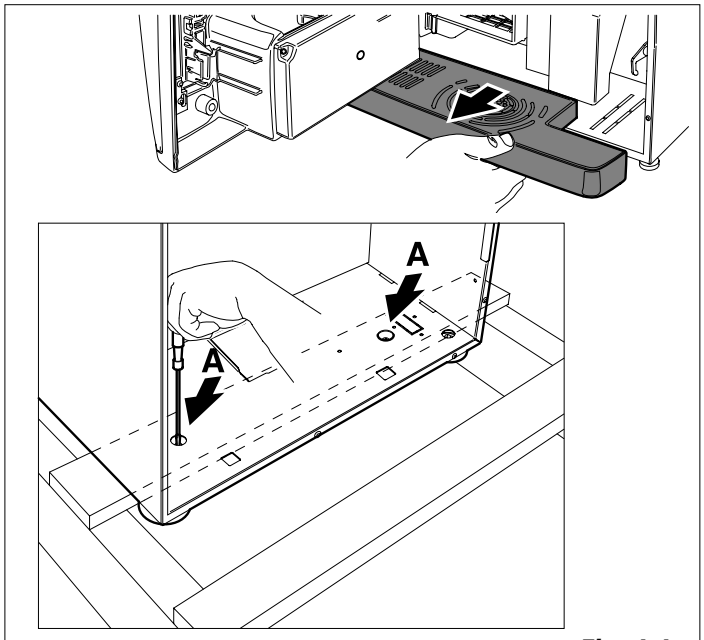


Fig. 4.4

4.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras *(Fig.4.3)*.
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé *(Fig.4.4)*.

– Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso *(Fig.4.5)*

quitar la cinta adhesiva de:

- columna de vasos (*Fig.4.6*)
- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto

El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

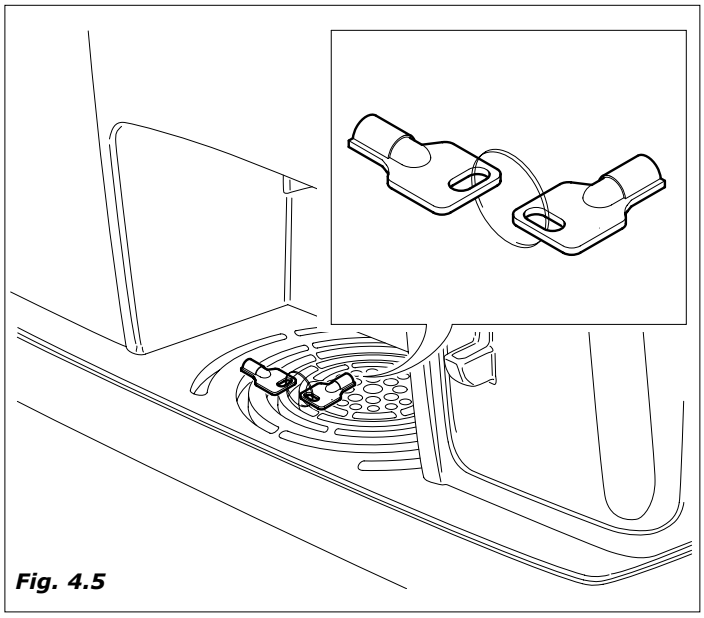


Fig. 4.5

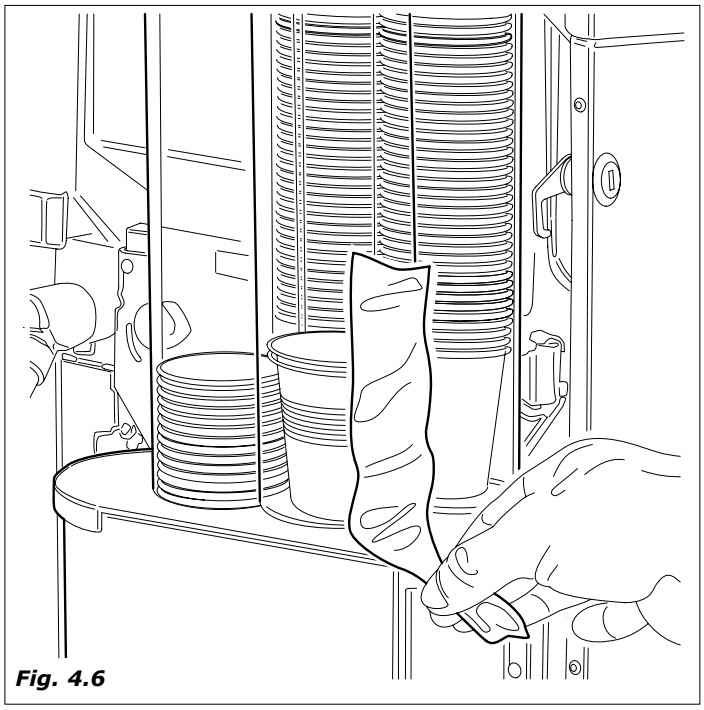


Fig. 4.6

5.0 NORMAS DE SEGURIDAD

ATENCION

- Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.
- Las operaciones de instalación y mantenimento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mÍnimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimento de la máquina.

Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimento o de limpieza.

EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NIGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.**
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%.
- Para garantizar un funcionamento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- ***Nuova Bianchi S.p.A.*** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:
  - instalación incorrecta
  - alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
  - limpieza y mantenimiento no adecuada (Véase capítulo 9.0 MANTENIMIENTO).
  - modificaciones no autorizadas
  - uso indebido del distribuidor
  - recambios no originales
- Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

6.0 INSTALACIÓN

6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo "5.0 Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1ºC.

- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.6.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.

- Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2º *(Fig.6.2).*

¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Nuova Bianchi declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso *(Fig.6.1)*.

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

6.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).

- que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).

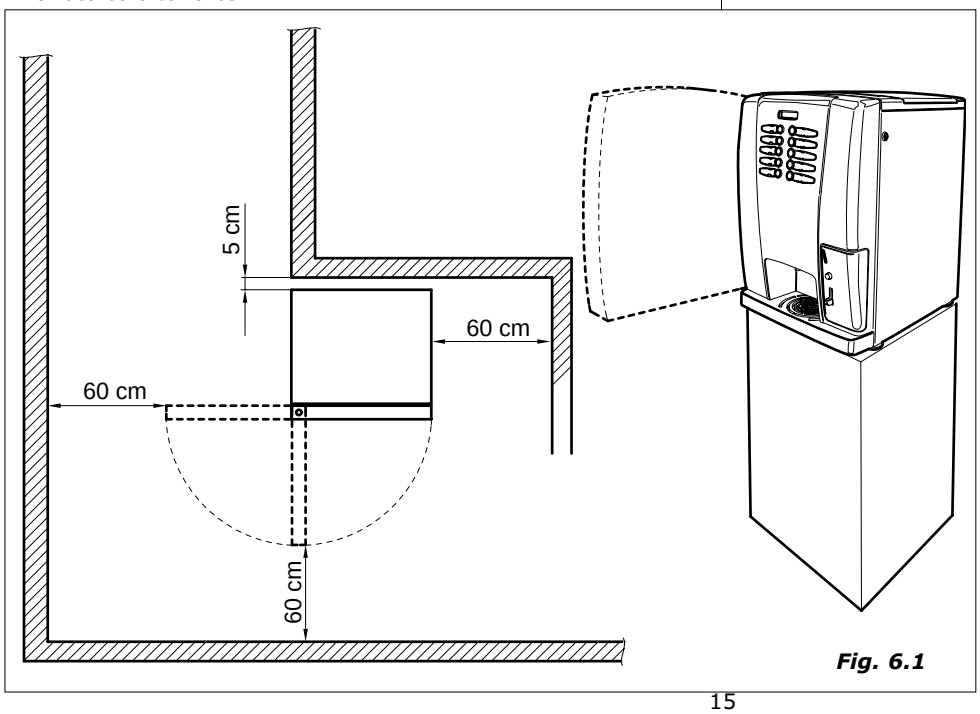


Fig. 6.1

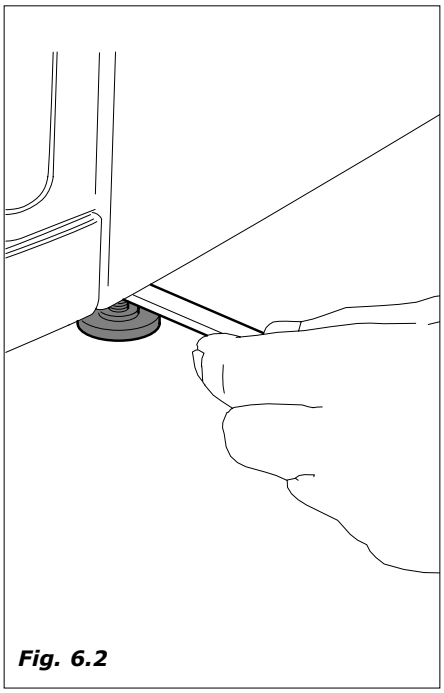


Fig. 6.2

– instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario *(Fig.6.3)*.

– antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad *(Fig.6.4)*.

– conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo *(Fig. 6.5)*.

– la conexión prevista es de 3/4 macho*(Fig.6.6)*.

6.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está predispuesto para funcionar con tensión monofásica de 230Voltios y está protegido con 2 fusibles de 12,5A y en la tarjeta MASTER, un fusible de 10A.

Antes de conectar se debe verificar que:

– en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al +/- 10%
– la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
– utilizar un dispositivo de protección diferencial
– Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

– El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm^2 , con clavija SCHUKO *(Fig.6.7)*.
– Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir.
– Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas multiples *(Fig.6.8).*

Nuova Bianchi S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Si el cable de alimentación estuviese dañado, habrá que desconectar inmediatamente de la alimentación eléctrica

La substitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

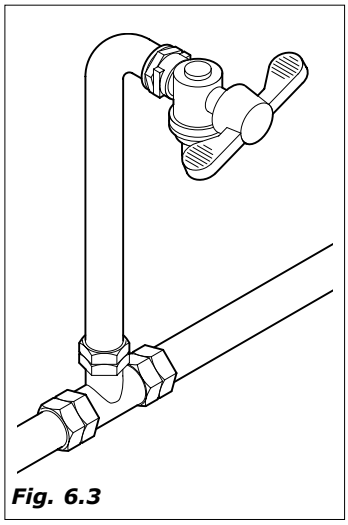


Fig. 6.3

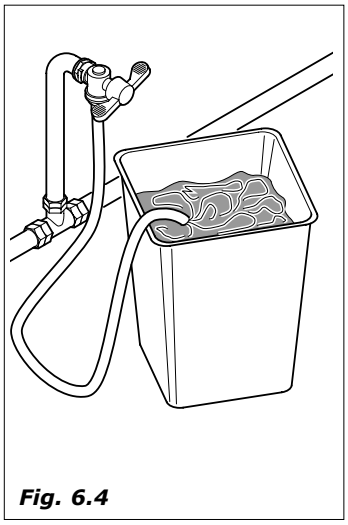


Fig. 6.4

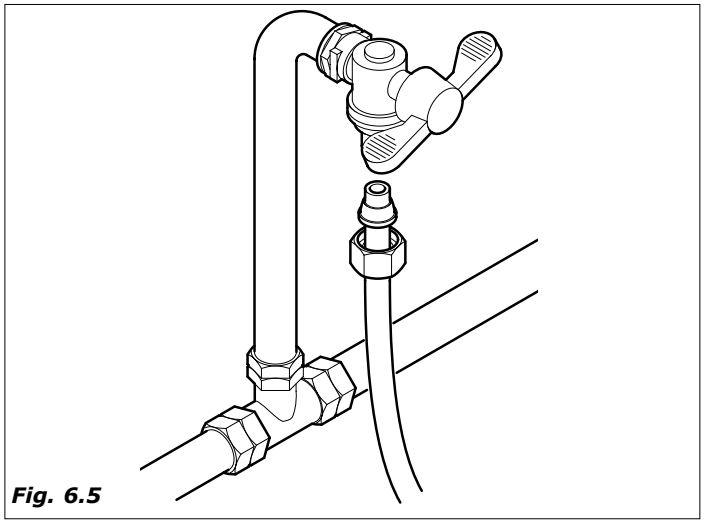


Fig. 6.5

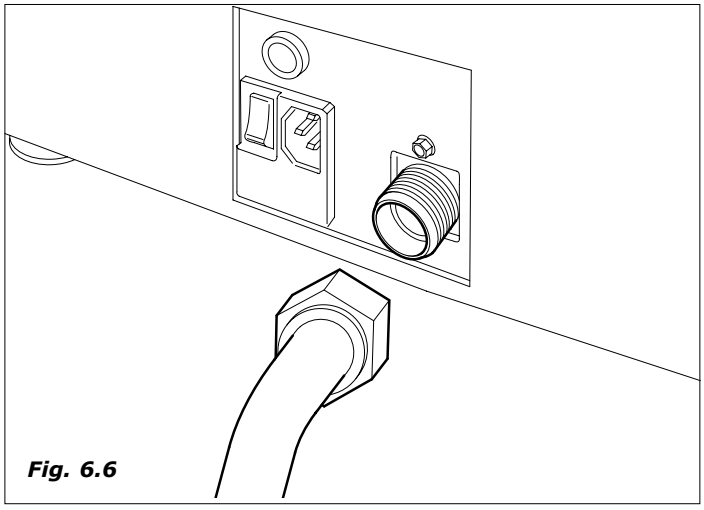


Fig. 6.6

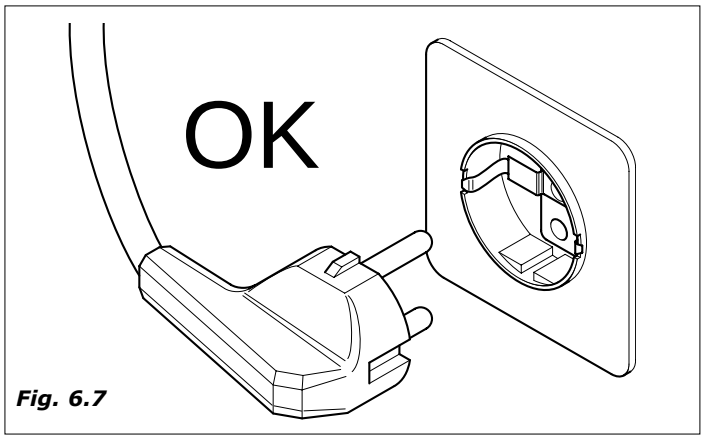


Fig. 6.7

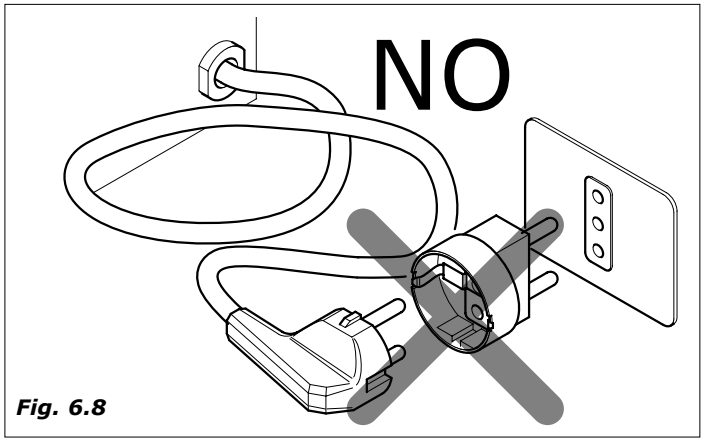


Fig. 6.8

6.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un cable de conexión para el enlace a la red eléctrica (fig. 6.9) y de un interruptor que, siempre que se lo acciona, desconecta la tensión de todos los utilizadores (fig. 6.10).

En el caso que, debido a intervenciones de manutención ordinaria o de operaciones extraordinarias, se haga necesario trabajar en el interior del distribuidor, habrá que aislar los aparatos utilizadores actuando sobre el interruptor (fig. 6.11), teniendo en cuenta que con la conexión eléctrica conectada, el tablero de bornes de alimentación queda bajo tensión.

Cada conexión del distribuidos, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

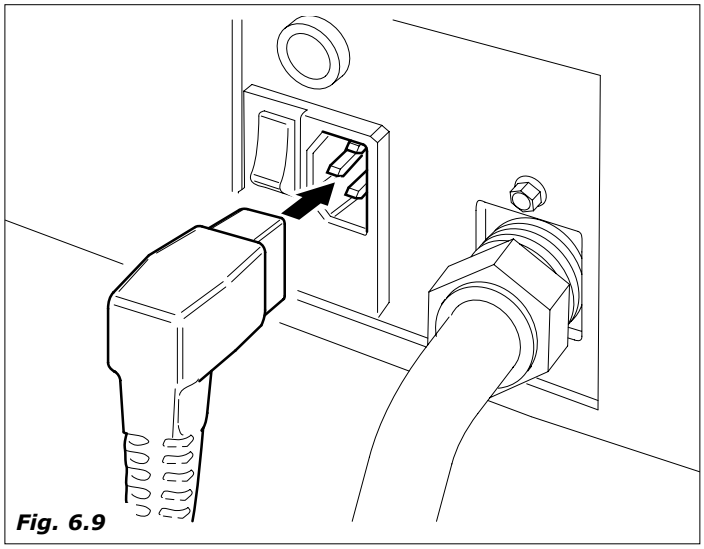


Fig. 6.9

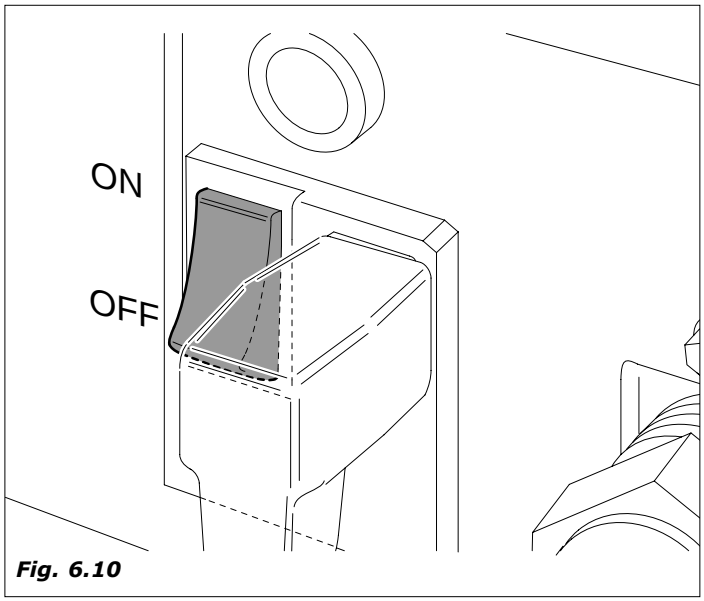


Fig. 6.10

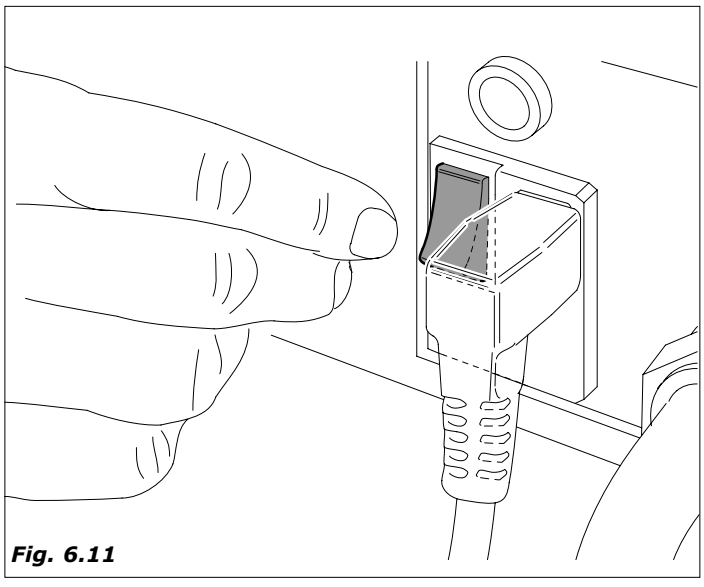


Fig. 6.11

6.5 Instalación

6.5.1 Llenado circuito hidráulico

El aparato provee en modo automático al llenado del circuito hidráulico.

La secuencia de las operaciones será:

– Quitar la protección posterior para acceder a la caldera *(Fig. 6.12).*

– llenado cubeta flotante

Se aconseja comprimir algunas veces el tubo que conecta la caldera con la cubeta de agua, a fin de eliminar las burbujas de aire que se podrían formar en su interior *(Fig. 6.13)*.

– cuando será verificada, a través de la ventanilla de inspección, la presencia de agua dentro de la cubeta *(Fig. 6.14)*, se pondrán en marcha la columna de vasos para efectuar el llenado y el grupo café que dará una vuelta de prueba.

– al llegar al nivel máximo, cesará la entrada de agua.

– al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera *(Fig.6.15).*

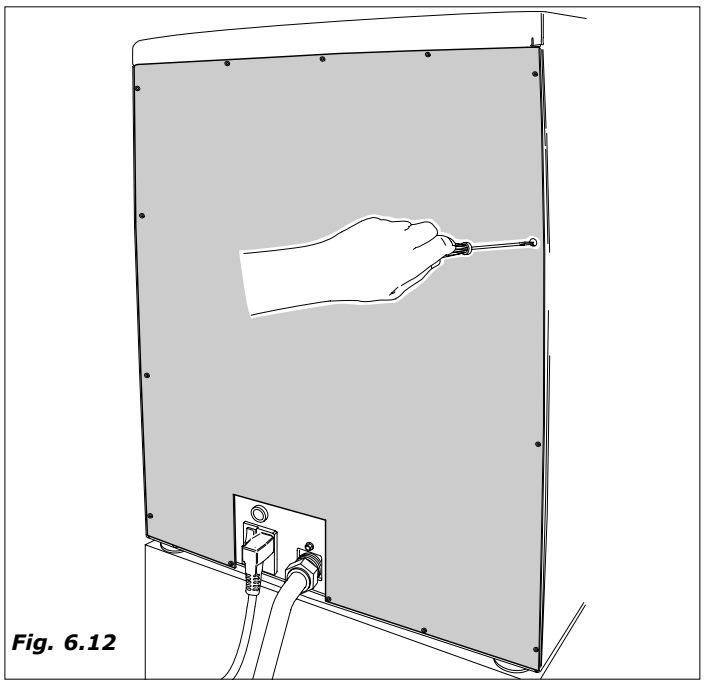


Fig. 6.12

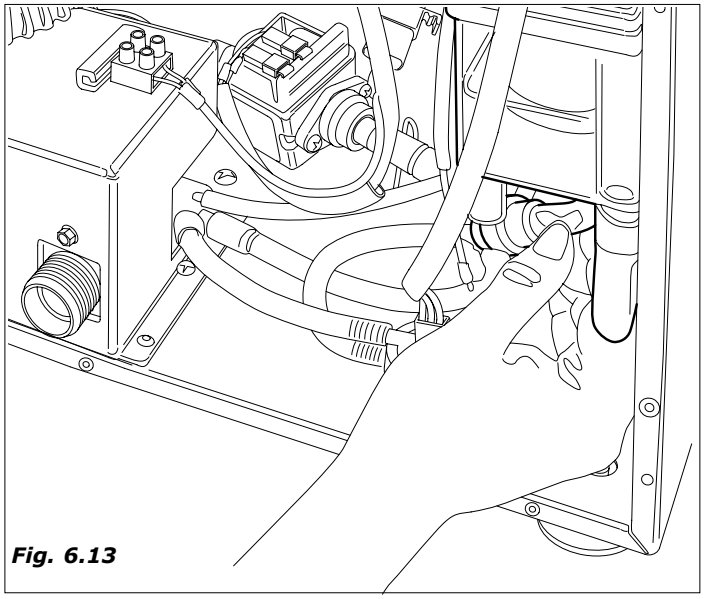


Fig. 6.13

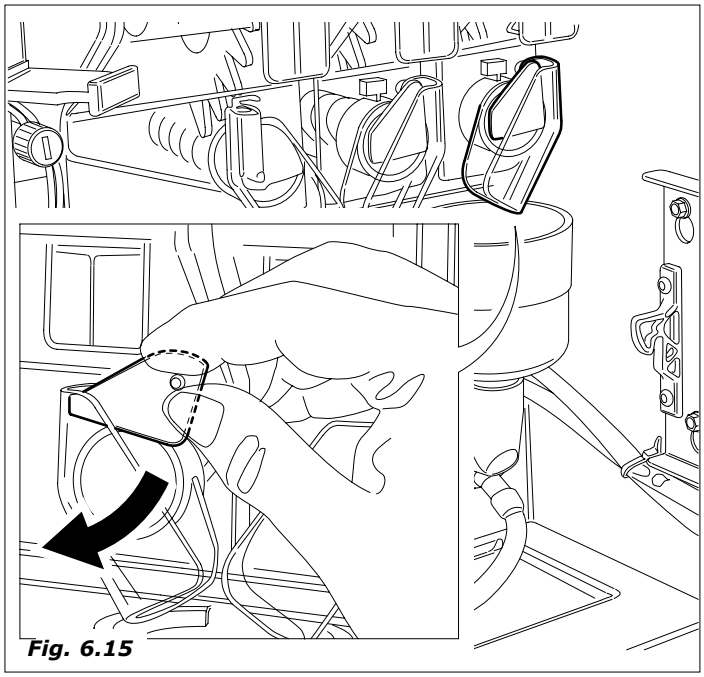


Fig. 6.15

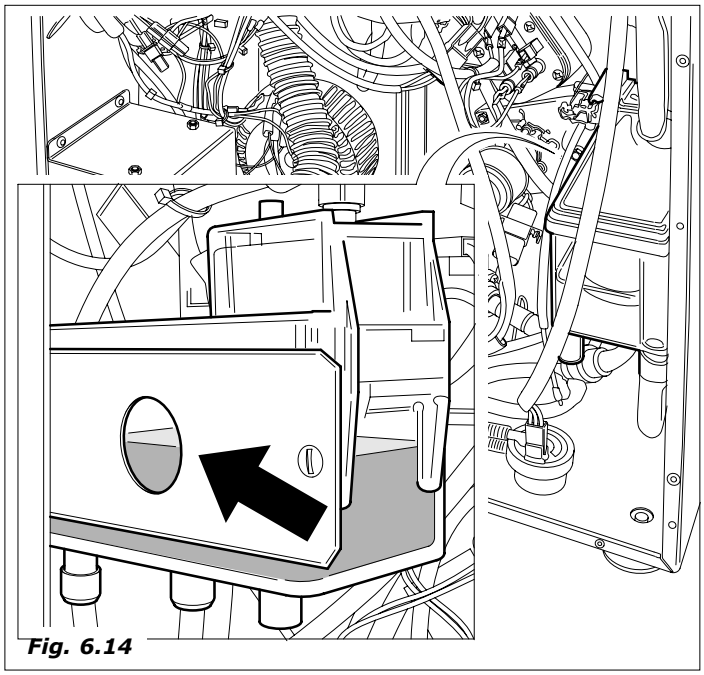


Fig. 6.14

6.5.2 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

- lavarse cuidadosamente las manos:
- Apartar la columna de vasos para tener acceso a los contenedores *(Fig.6.16).*
- preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones del producto.
- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor *(Fig.6.17).*
- desmontar las tapas y rampas de producto *(Fig.6.18)*. Sumergir todo en la solución anteriormente preparada
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona *(Fig.6.19)*
- con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras *(Fig.6.20)*
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

6.5.3 Instalación del monedero

El distribuidor se entrega desprovisto de sistema de pago; son responsabilidad de quien instala el sistema de pago los daños eventuales que se produzcan en la misma máquina y/o cosas y/o personas debidos a errores en la instalación del mismo.

- Para instalar el sistema de pago hay que destornillar parcialmente los tres tornillos *(Fig. 6.21)*, montar el monedero sin el selector.
- apretar los tres tornillos y montar el selector
- conectar el monedero con la placa Master

El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. "7.0 PROGRAMACIÓN" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

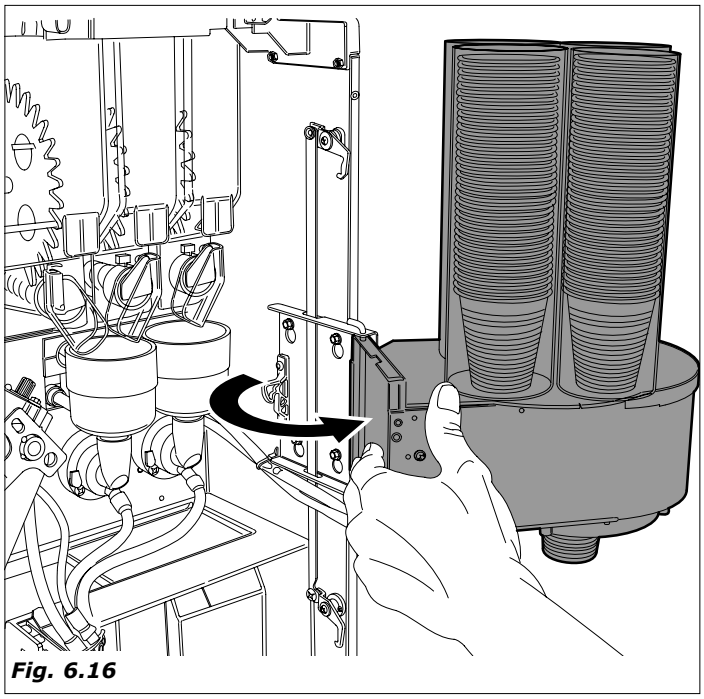


Fig. 6.16

Fig. 6.17

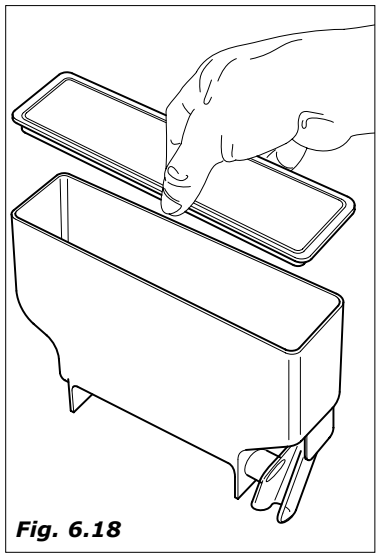


Fig. 6.18

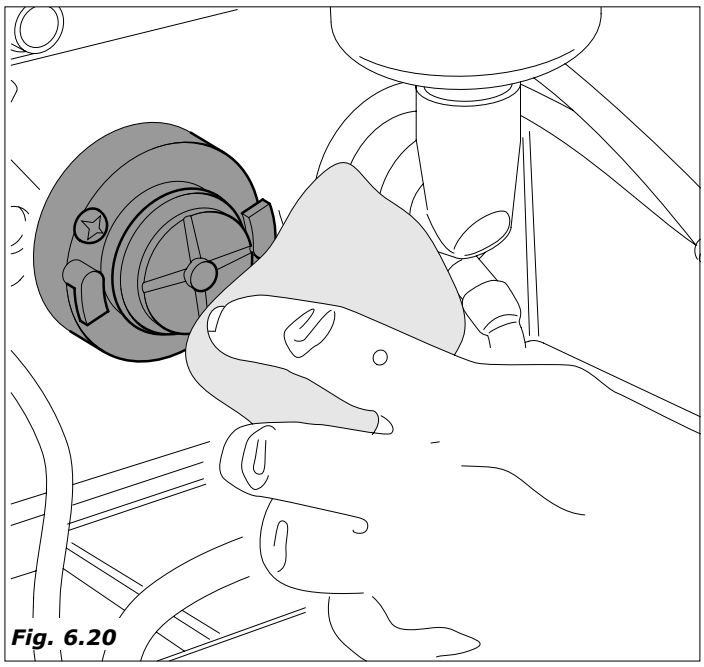


Fig. 6.20

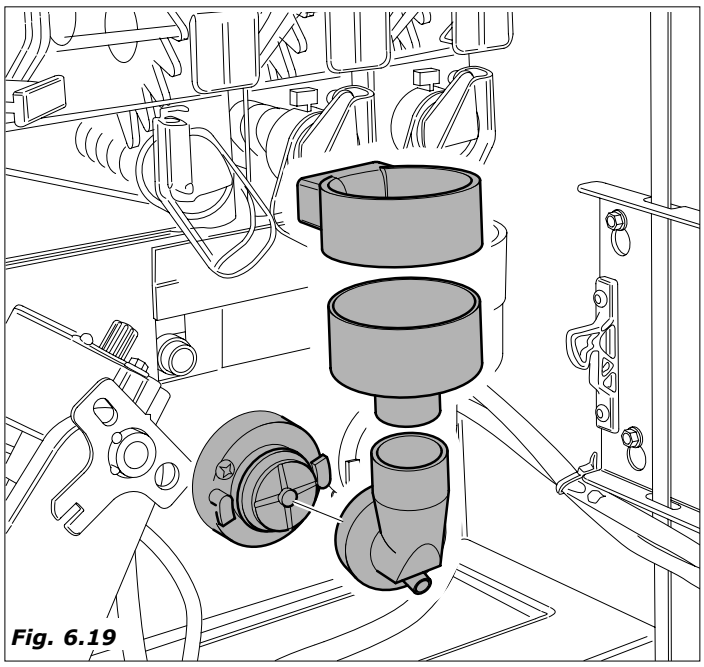


Fig. 6.19

6.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

6.6.1 Carga de los contenedores

La carga se puede efectuar dejando los contenedores introducidos, levantando la compuerta superior del distribuidor *(Fig. 6.21),* o extrayendo cada uno de los contenedores.

En especial, para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor *(Fig.6.22)*.

– Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo *(Fig.6.23 - Fig.6.24)*

– prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

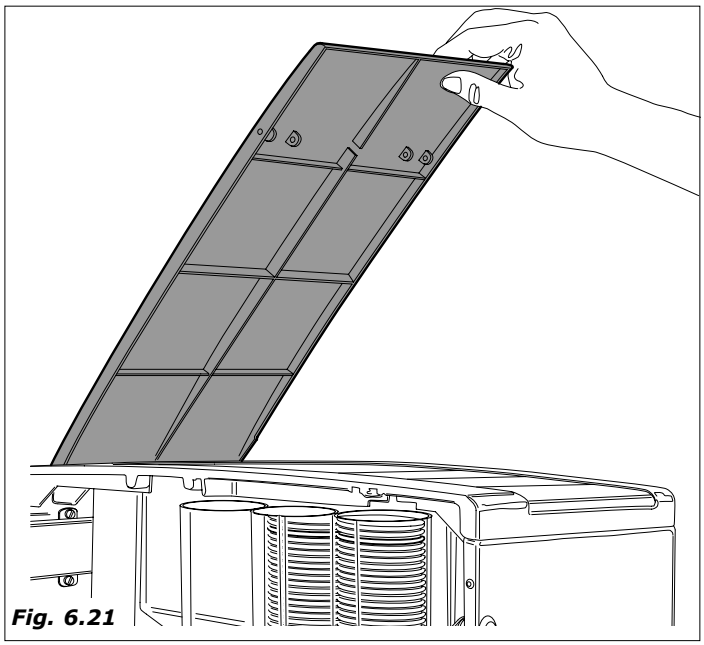


Fig. 6.21

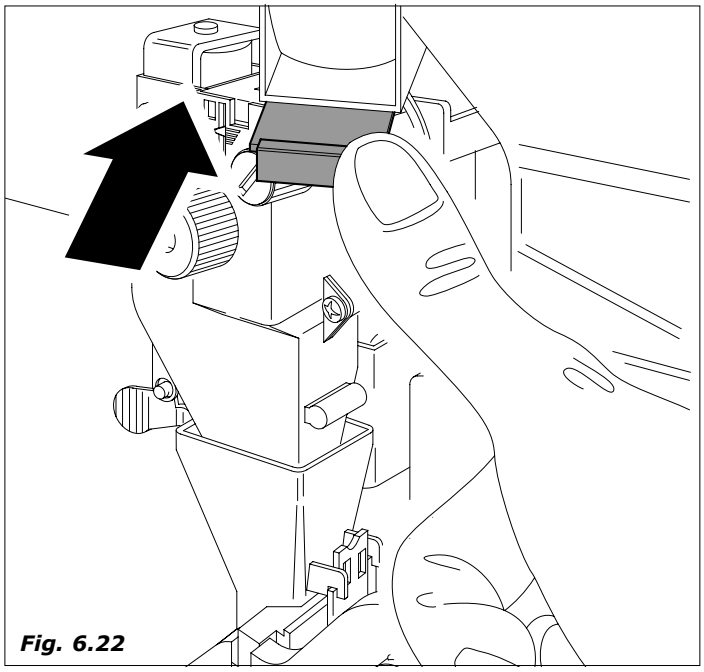


Fig. 6.22

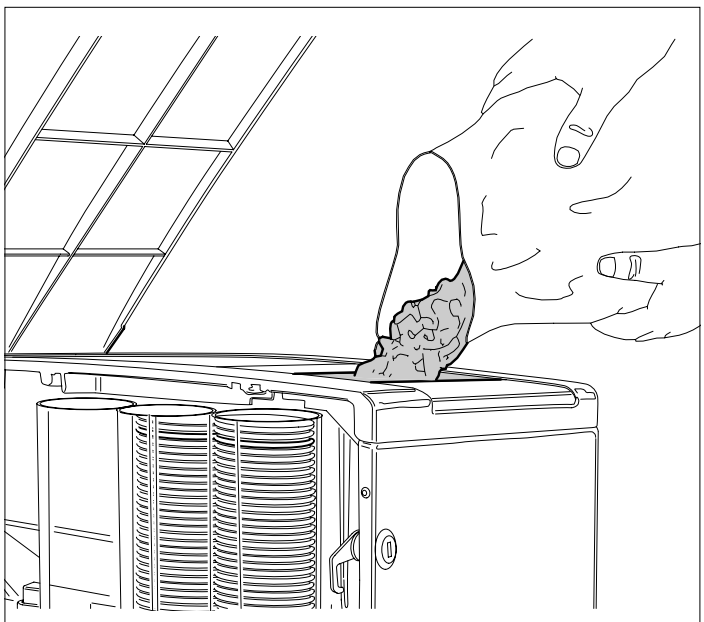


Fig. 6.23

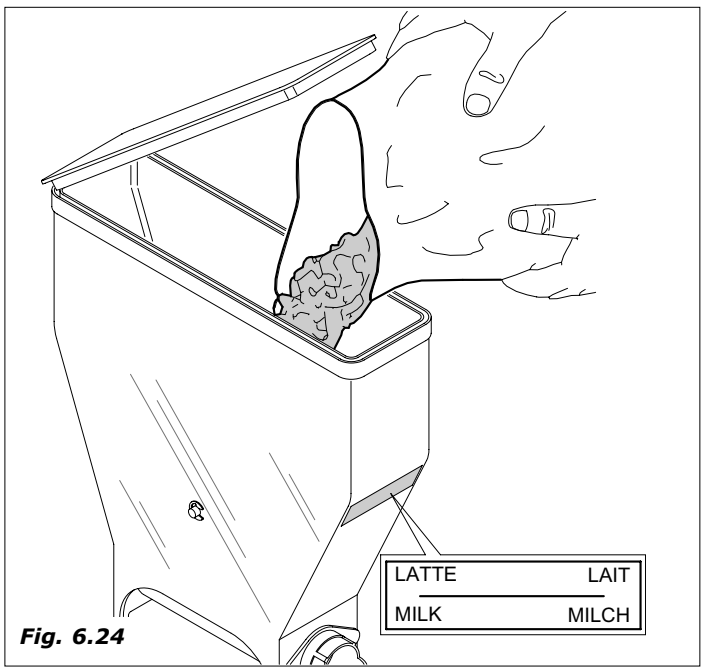


Fig. 6.24

6.6.2 Etiquetas de selección

– Las tarjetas que indican las selecciones se introducirán bajo la cobertura transparente que cubre a las teclas individualmente.

Para continuar con las operaciones realizar lo siguiente:

– Abrir la ventanilla anterior *(Fig. 6.25)* y con un destornillador hacer palanca sobre las lengüetas que enganchan la cubierta de cada tecla *(Fig. 6.26)*.

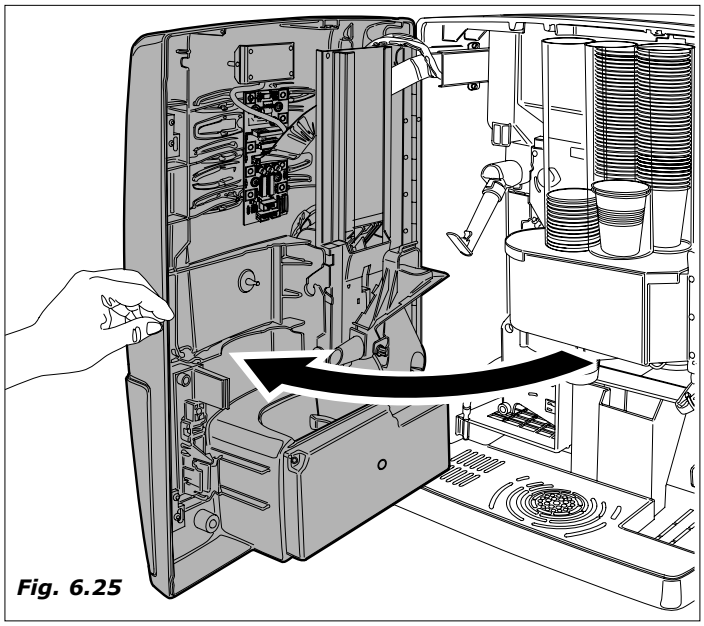


Fig. 6.25

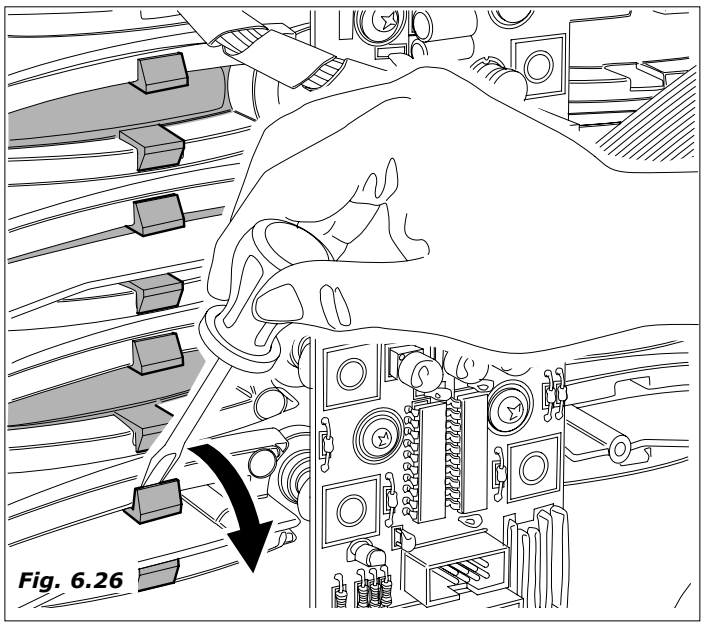
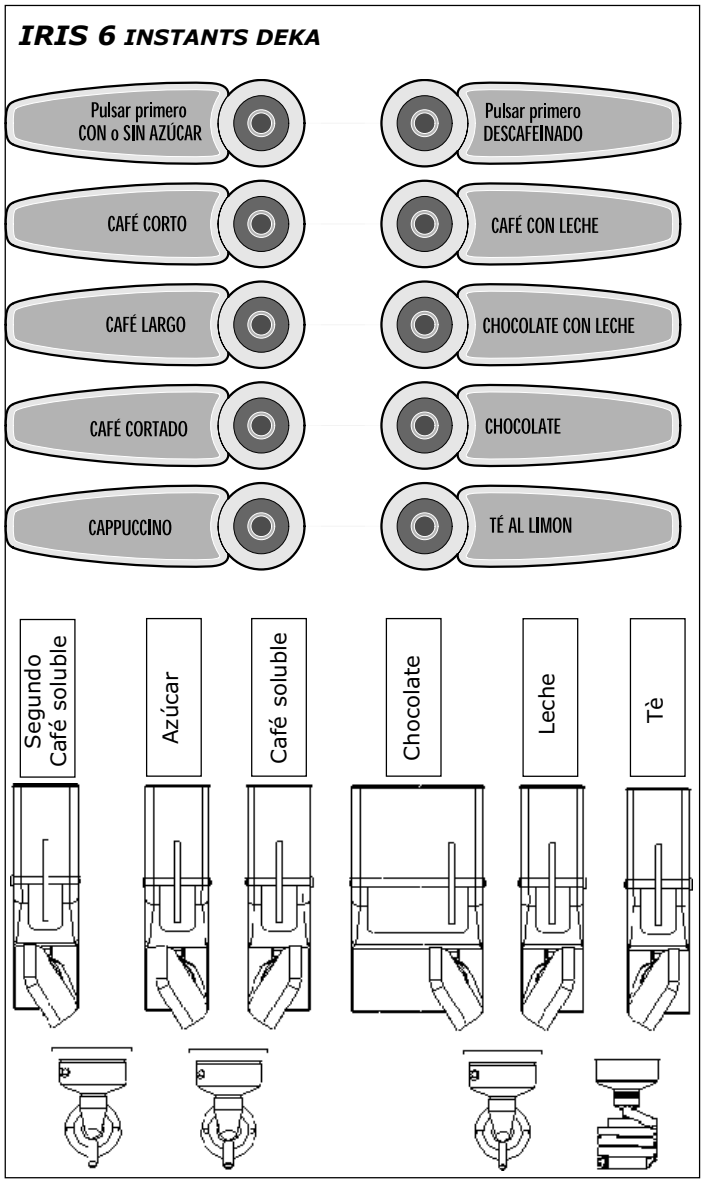
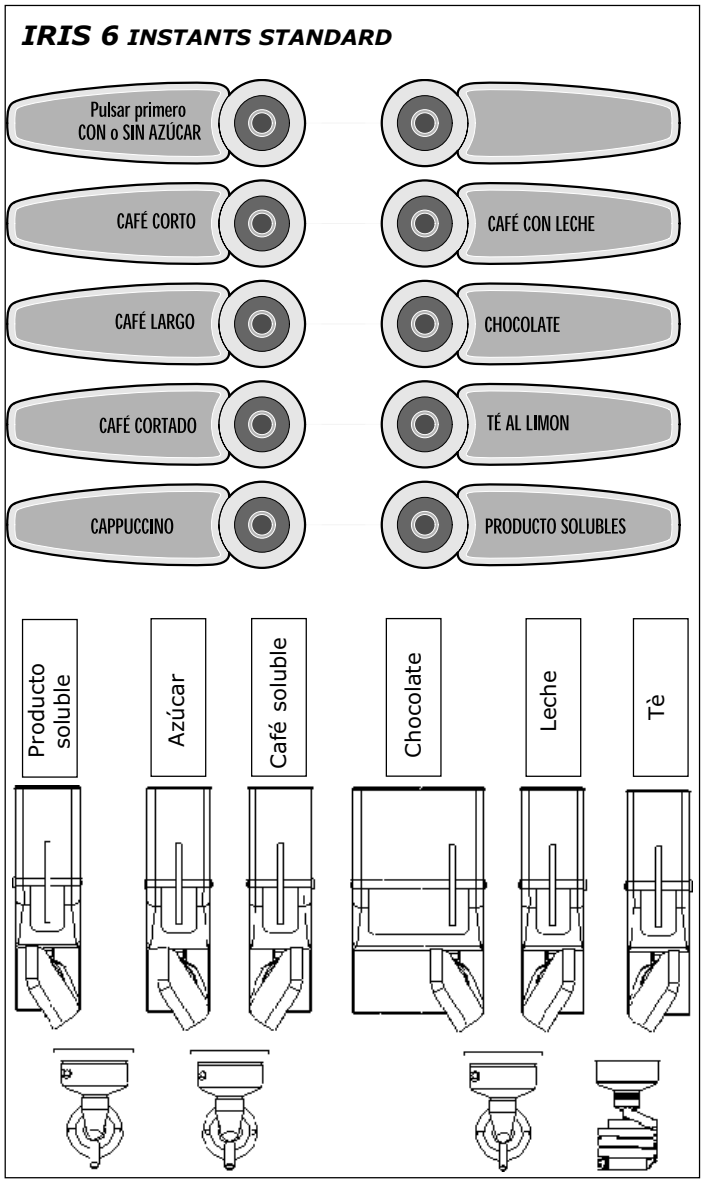


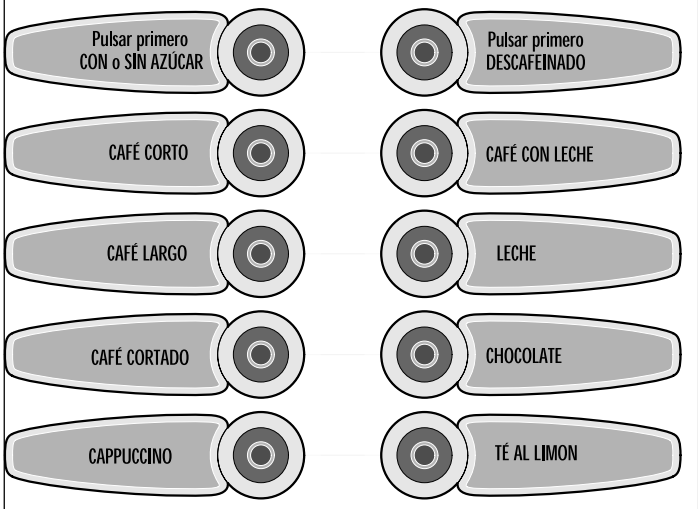
Fig. 6.26

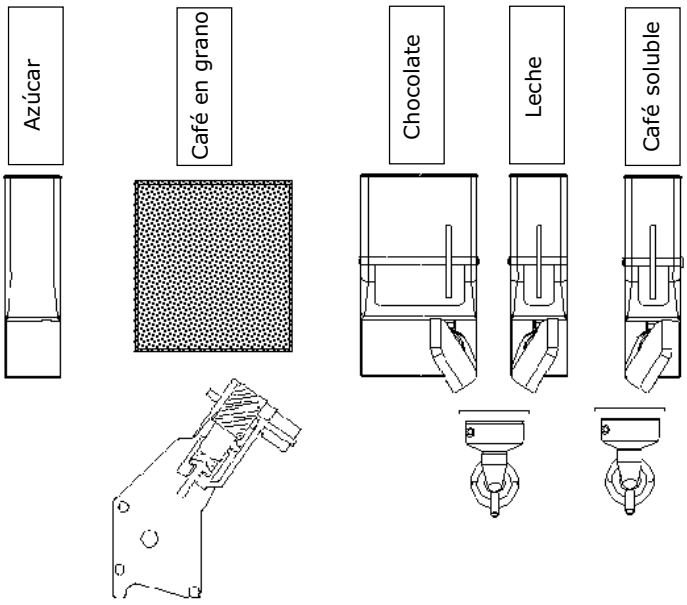
- Introducir las tarjetas según las selecciones utilizadas en las distintas versiones (véanse los esquemas siguientes) y volver a colocar la cobertura.



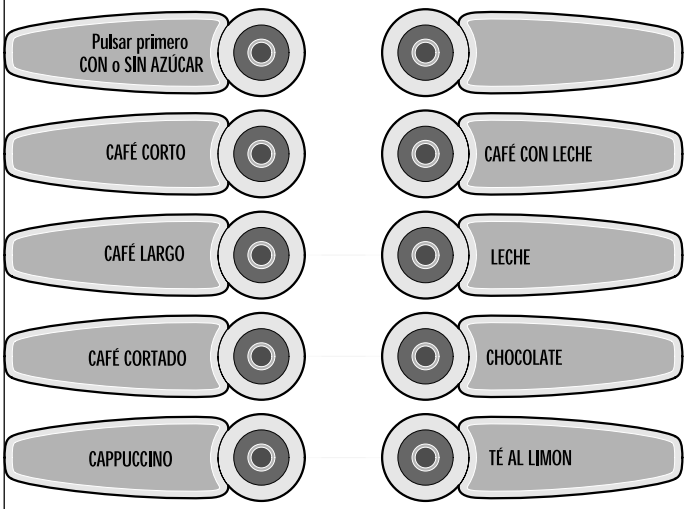


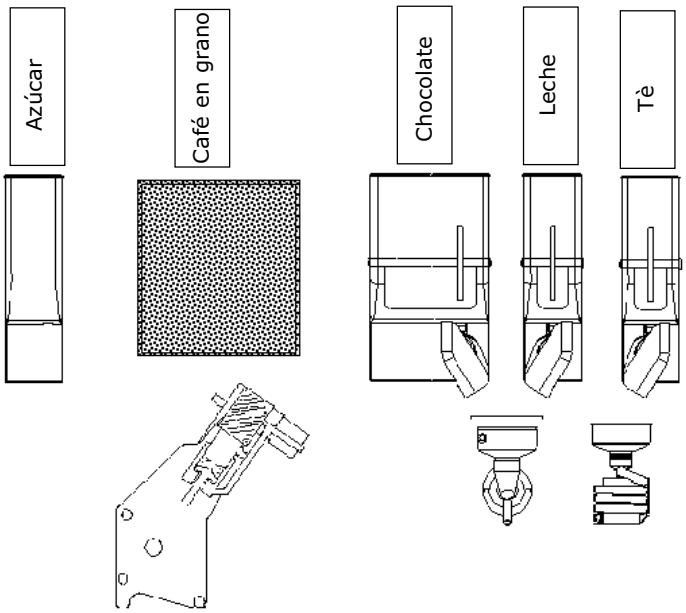
IRIS 6 ESPRESSO DEKA





IRIS 6 ESPRESSO STANDARD





6.6.3 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática, con diámetro superior a 70-74cm. Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

Primera carga

En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

- sujetar el cup dispenser con la columna correspondiente de vasos y moverlos hacia adelante determinando la rotación hacia el exterior de la máquina *(Fig. 6.27)*

¡ATENCIÓN!
No efectuar esta operación sujetando solamente la columna de vasos porque se podrían causar roturas.

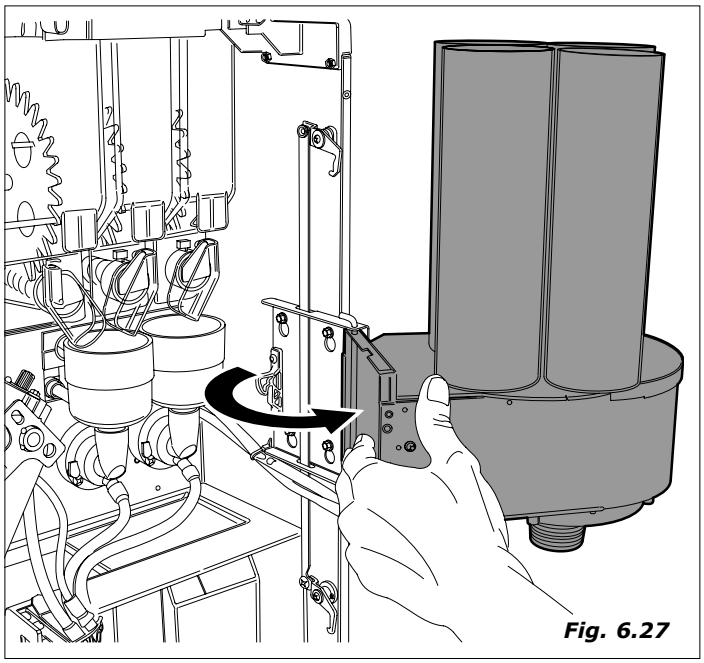


Fig. 6.27

- llegados a este punto, cargar por la parte superior de la columna de vasos sin girarla manualmente *(Fig. 6.28)*.
- finalizada la carga volver a poner el cup dispenser en la posición de trabajo girando hacia el interior de la máquina.

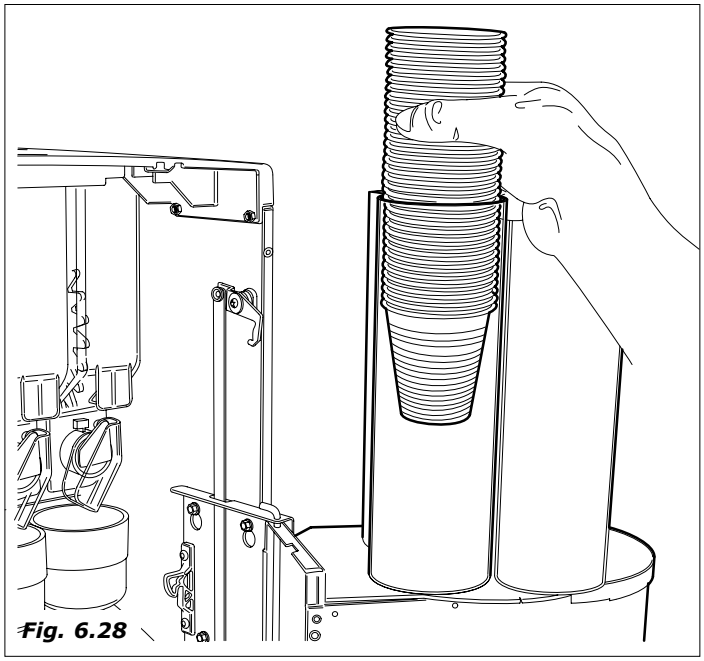


Fig. 6.28

- El cap dispenser está en la posición correcta solo cuando está enganchado sin moverse *(Fig. 6.29).*

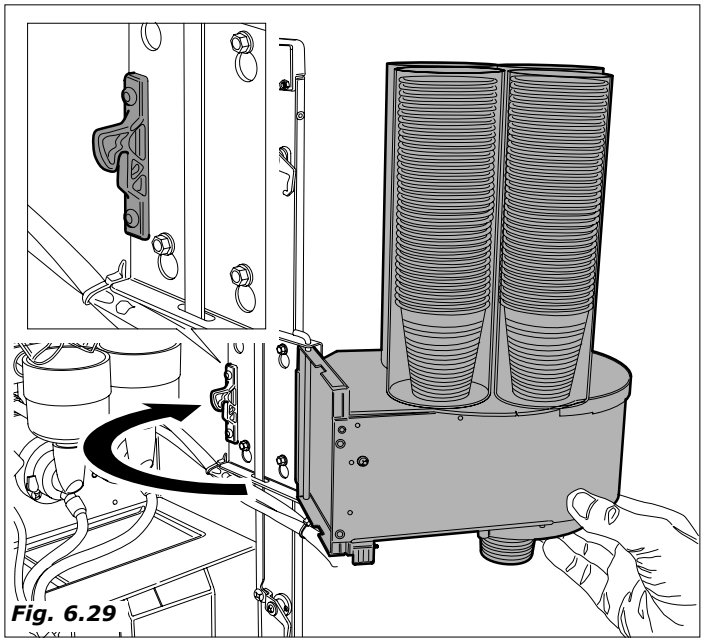


Fig. 6.29

6.6.4 Carga de las paletinas

– Quitar el peso metálico de la guía. *(Fig.6.30)*

– colocar las paletinas con el papel de embalaje; cuando están en posición quitar el papel que las sujeta *(Fig.6.31)*

– las paletinas han de estar planas, no cargar paletinas dobladas y vigilar que todas queden en posición horizontal.

– al completar la carga, colocar de nuevo el peso metálico *(Fig.6.32).*

*En el modelo **IRIS I** no está previsto el mecanismo distribuidor de paletinas, ya que el azúcar se mezcla directamente con el producto.*

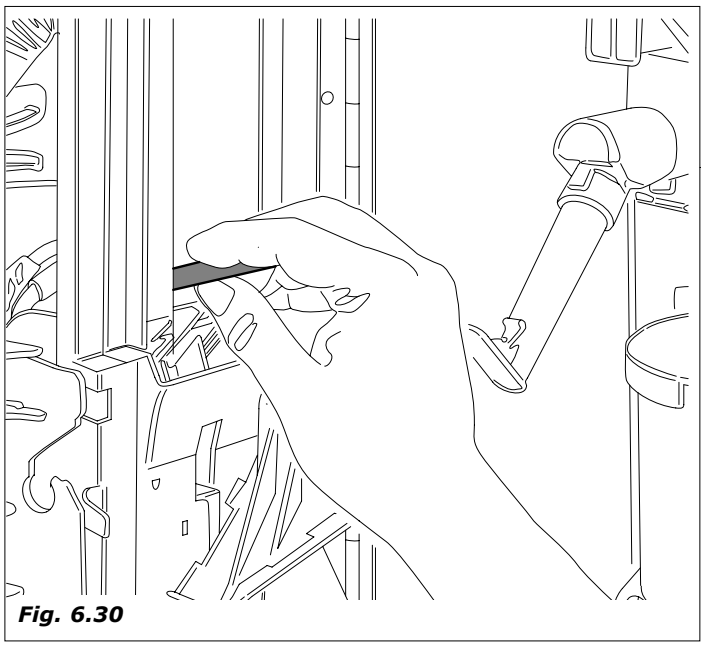


Fig. 6.30

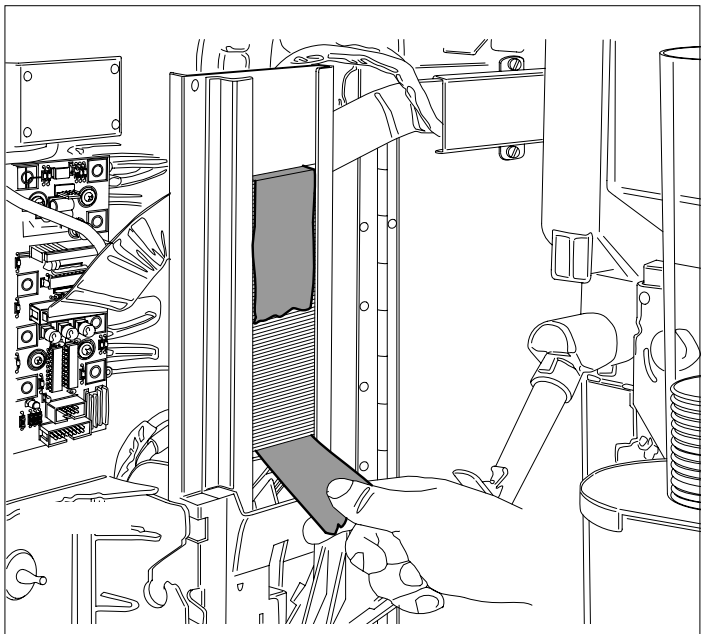


Fig. 6.31

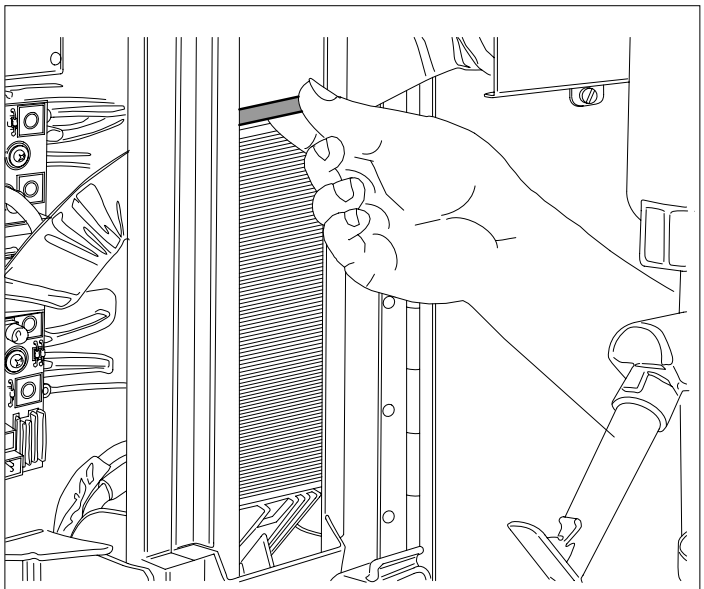


Fig. 6.32

7.0 PROGRAMACIÓN

Con la programación descrita en este apartado, se pueden programar todos los parámetros relativos a la configuración de la máquina, dosificación, precios y datos de venta.

La comunicación entre máquina y usuario se realiza mediante un display de cristal líquido de 32 caracteres y de la botonera de selección.

El distribuidor es calibrado con valores estándar ya en la fase de prueba, Temperatura café, Temperaturas solubles, Selecciones combinadas al precio número "1"

Calibrado productos= cantidad de agua y polvos, para obtener los mejores resultados se puede regular el grado de molienda y la dosis.

7.1 Descripción general y operaciones preliminares

Pulsador de programación

Se accede a la función de programación presionando el pulsador "P11" situado al lado de los componentes de la tarjeta teclado *(Fig.7.1)*; en el display aparecerá la petición de introducción código de acceso, que se compone utilizando el teclado.

– el mensaje del display puede seleccionarse entre cuatro idiomas diferentes, según las necesidades del usuario (Fig. 7.2) *(con predisposición Hardware que se puede expandir a ocho idiomas).*

Los datos de programación, pueden ser de dos tipos:

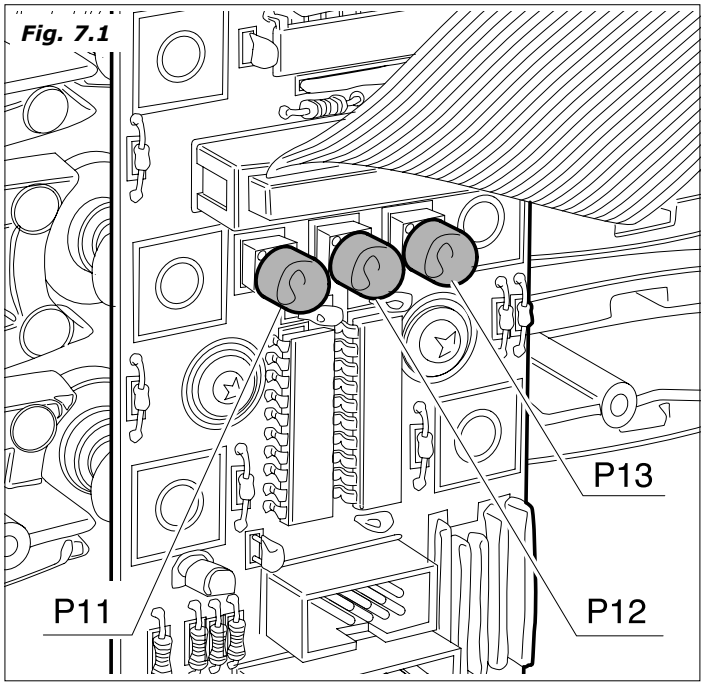
● DATOS NUMÉRICOS

Tales como dosificación del agua y producto o programación de precios, hora y fecha.

● DATOS ALFANUMÉRICOS

Tales como la programación del menú "OPCIONES", que permite el funcionamiento o la anulación de diferentes funciones.

Fig. 7.1



PROGRAMACIÓN

1 = **+** (aumentar)

2 = **-** (disminuir)

3 = **CUR** (cursor)

4 = **enter** (aceptación)

5 = **ESC**

Pulsador **11** = **ESC**

Una vez introducido el código correcto se entra a la programación propiamente dicha.

El códigos de default : 00001.

Si falta el slave al cual se refiere el ítem de menú, el parámetro correspondiente no se visualiza y la línea 2 aparece vacía.

En general, las teclas **1** y **2** modifican los parámetros o se desplazan los ítems de los menú visualizados en la línea 2.

Para la programación se utiliza parte de la teclado de selección:

■ tecla **1** **"+"**

Aumenta la cifra que está parpadeando o configura SI o configura ON.

■ tecla **2** **"-"**

Disminuye la cifra que está parpadeando o configura NO o configura OFF.

■ tecla **3** **"CUR"**

Cursor, indica con el parpadeo la cifra modificable.

■ tecla **4** **"ENTER"**

usado para confirmar las variaciones aportadas o para moverse en el menú opciones.

■ tecla **5** **"ESC"**

sale del submenú de programación actual, para volver al submenú de proveniencia

■ pulsador **11** sobre la ficha **"ESC"**

sale del submenú de programación actual, para volver al submenú de proveniencia

Las funciones de las teclas precedentes son las mismas durante todo el manual si no se especifica lo contrario.

En este estado existe la posibilidad de regular de forma digital el contraste de la LCD. Las teclas a utilizar son:

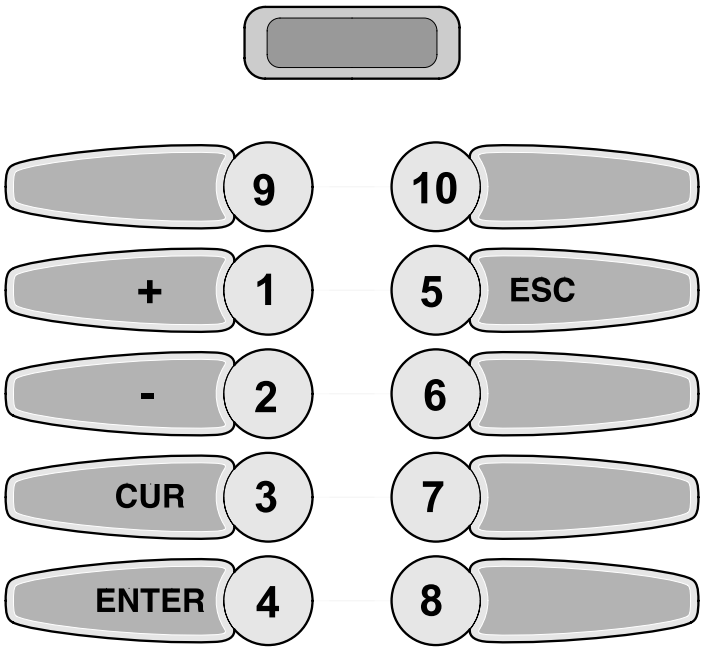
7 para aumentar el contraste

8 para disminuir el contraste

4 para confirmar el valor

Las demás teclas no tienen ningún efecto en este estado.

Panel de programación



Panel de mantenimiento Iris versión E

MANTENIMIENTO

(Versión expreso)

1 ROTACIÓN GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ALARMAS (si hay)

2 LAVADO BATIDORA LECHE/CHOC.

3 LAVADO BATIDORA TE

4 MANIPULACIÓN DISPOSITIVO DE TRASLADO DE LOS VASOS

5 DESENGANCHE VASOS

6 DESENGANCHO BANDEJAS

7 ENSAYO SÓLO AGUA DE UNA SELECCIÓN

8 ENSAYO COMPLETO DE UNA SELECCIÓN

9 VISUALIZA VENTAS TOTALES

10 RESET ALARMAS

P12 SE VUELVE AL ESTADO NORMAL O SE SALE DE LA PRUEBA O PRUEBA AGUA.

Panel de mantenimiento Iris versión I

MANTENIMIENTO

(Versión solubles)

1 LAVADO BATIDORA 1 O DESPLAZAMIENTO ALARMAS (si hay)

2 LAVADO BATIDORA 3

3 DESENGANCHE VASOS

4 VISUALIZA VENTAS TOTALES

5 LAVADO BATIDORA 2

6 LAVADO

7 MANIPULACIÓN DISPOSITIVO DE TRASLADO DE LOS VASOS

8 ENSAYO SÓLO AGUA DE UNA SELECCIÓN

9 ENSAYO COMPLETO DE UNA SELECCIÓN

10 RESET ALARMAS

P12 SE VUELVE AL ESTADO NORMAL O SE SALE DE LA PRUEBA O PRUEBA AGUA.

P13 MOVIMIENTO TRASLADADOR SOLO SI OPCIÓN TRANSPORTADOR ESTÁ A SI.

7.1.1 Selección del idioma

Para acceder al menú de programación, es necesario introducir el código de acceso o "password"

cod 00000

El código de acceso está formado por cinco cifras.

el cursor aparece bajo la primera; con las teclas "+" y "-" (1ª y 2ª de la teclado), aumentamos o disminuimos el dígito; con la tecla 3,(cifra), cambiaremos el cursor.

Repetir la operación hasta completar el código de acceso.

Una vez obtenido el código correcto, pulsar la tecla "**enter**",(nº4), para acceder a la programación

por defecto, el número de acceso es 00001

Tras introducir el código, en el display aparece la primera función.:
- pulsando "enter" accedemos a la función
- pulsando "+" visualizamos el resto de funciones.
- pulsando "ESC" volvemos a la función inicial.

NOTA : Podemos acceder al modo de programación si estamos en modo de selección

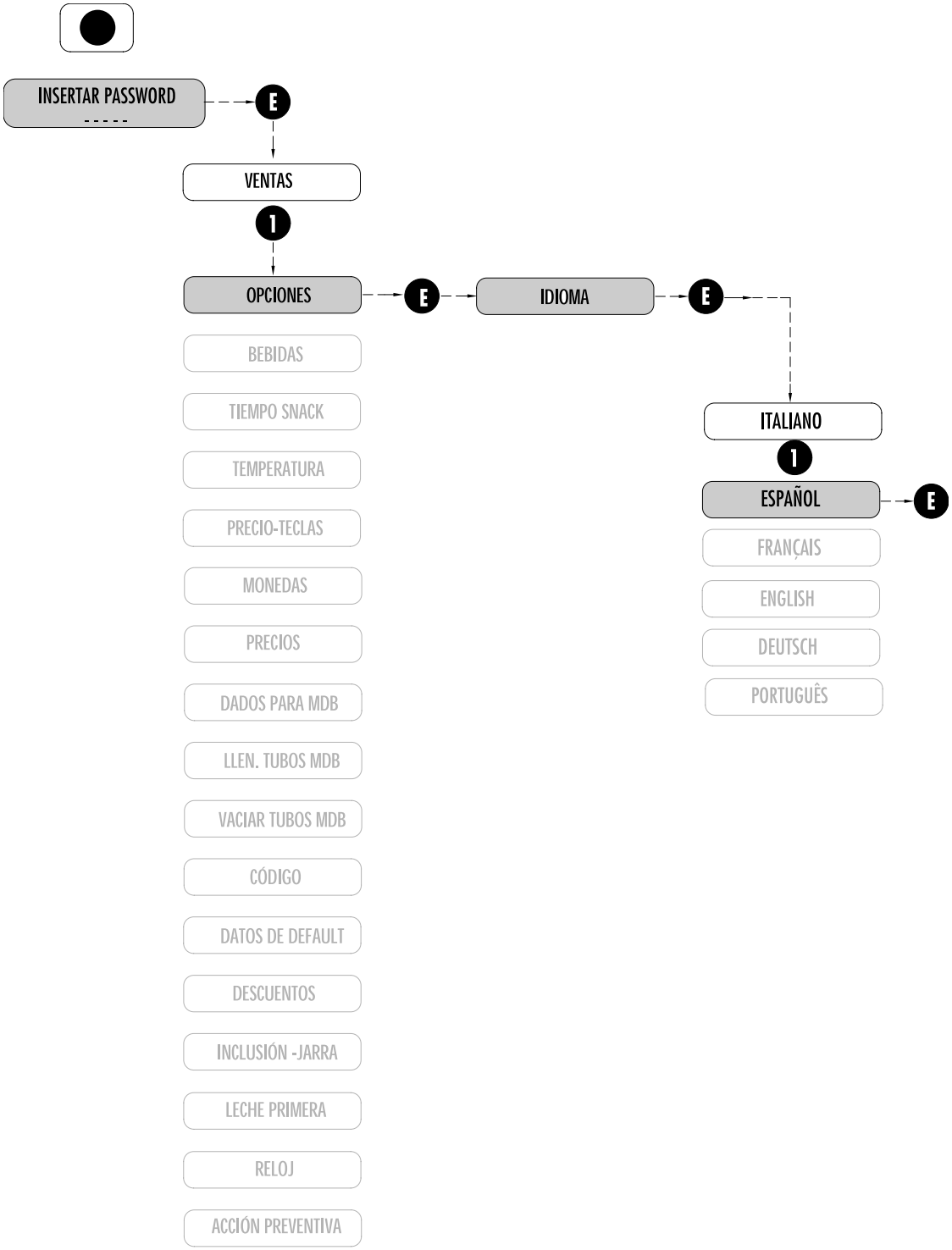


Fig. 7.2

Si estamos en modo de SERVICIO, primero hemos de pasar al modo de SELECCIÓN y desde este,podremos acceder al modo de PROGRAMACIÓN.

El menú principal está compuesto los siguientes menús

VENTAS

OPCIONES

BEBIDAS

TIEMPO SNACK

TEMPERATURA

PRECIO-TECLAS

MONEDAS

PRECIOS

DADOS PARA MDB (solo si está seleccionada MDB en el menú opciones)

LLEN. TUBOS MDB (solo si está seleccionada MDB en el menú opciones)

VACIAR TUBOS MDB (solo si está seleccionada MDB en el menú opciones)

CÓDIGO

DATOS DE DEFAULT

DESCUENTOS (sólo si el chip reloj está conectado)

INCLUSIÓN -JARRA

LECHE PRIMERA (sólo Versión expreso)

RELOJ (sólo si el chip reloj está conectado)

ACCIÓN PREVENTIVA

Para las voces del menú que se refieren a las eslavas Vega, en el caso donde no está, la línea 2 es blanca.

Para abandonar el modo programación hay que presionar "ESC" hasta que se regresa a la modalidad selección.

La visualización en el display está dispuesta sobre dos líneas.

Se puede efectuar la programación utilizando un programa en el PC "WinBianchi".

Las dosis que se pueden programar para cada bebida están indicadas con el ítem 'Sxx'.

7.1 Descripción de las funciones

7.2.1 VENTAS (Fig. 7.2)

Versión expreso
Versión solubles

Permite acceder a todos los datos contables del distribuidor.
Al confirmar con el pulsador "ENTER" se entra, de forma secuencial, al siguiente menú de datos estadísticos y de gestión de las mismas:

TOTAL COBRO = total per precios de venta que no se pueden poner en cero

COBRO = total por precios de venta que se pueden poner en cero

DESCUENTO = total en valor descontado

OVERPAY = total ingresado sin venta
*(**NOTA:** está activo sólo para ficha y G13)*

VENTAS TOTALES = recuento total de las selecciones efectuadas (venta + pruebas) que no se puede poner en cero

VENTAS = cálculo total de las selecciones efectuadas (venta + pruebas) se puede poner a cero.

Ventas beb. x con x = 1..13 se indica la bebida a la que se refiere para el valor visualizado en la línea 2 [0..65535]

Ventas sett. xy con x=1..6 y=1..8 se indica el sector para la Vega [0..65535]

GRATIS = contador total y por selecciones de los servicios gratis,(llave de venta gratuita).

JARRA = contador total y por selecciones de los servicios realizados con jarra.(Llave de jarra).

PRUEBA = contador total y por selecciones de los servicios de prueba, que se puede poner en cero

MONEDAS =Moneda línea x, con x = 1..8 se indica la moneda a la que se refiere para el valor visualizado en la línea 2

CANCELAR = Introducción código [0..9999]

Sust. código? Sustituir el código? [Si/No]
Código Introducir código [0..9999]
Poner a cero? Poner a cero los datos de venta [Si/No]

La voz para introducir un nuevo código se visualizará sólo respondiendo Si a la voz "Sust. código?".

Pulsando la tecla "+", nos desplazaremos por menú hasta llegar a la función deseada; pulsando la tecla "ENTER" se accede al interior de la función; pulsando de nuevo "ENTER" se accede a la lectura del resto de datos.

Pulsando "ESC" se regresa al menú de partida.

Para anular todos los datos, operar como sigue:

- ir hasta el ítem BORRA
- apretar la tecla ENTER
- en el display aparece COD 0000
- introducir el código de anulación utilizando el criterio habitual
- apretar ENTER
- será requerido si se desea cambiar el código de anulación
- apretar la tecla + si no se desea cambiar el código
- en el display aparece ANULA?
- confirmar con la tecla CIFRA

Al finalizar la anulación, apretando la tecla ESC se regresa al menú de procedencia.
El código de anulación datos (4 cifras) es diferente del código de acceso a la programación (5 cifras).

El código de default es 0001

NOTA Si se deseara substituir el código de default, actuar como sigue:

- cuando es requerido si se desea substituir el código, apretar ENTER
- será visualizado el viejo código

Versión expreso

Versión solubles

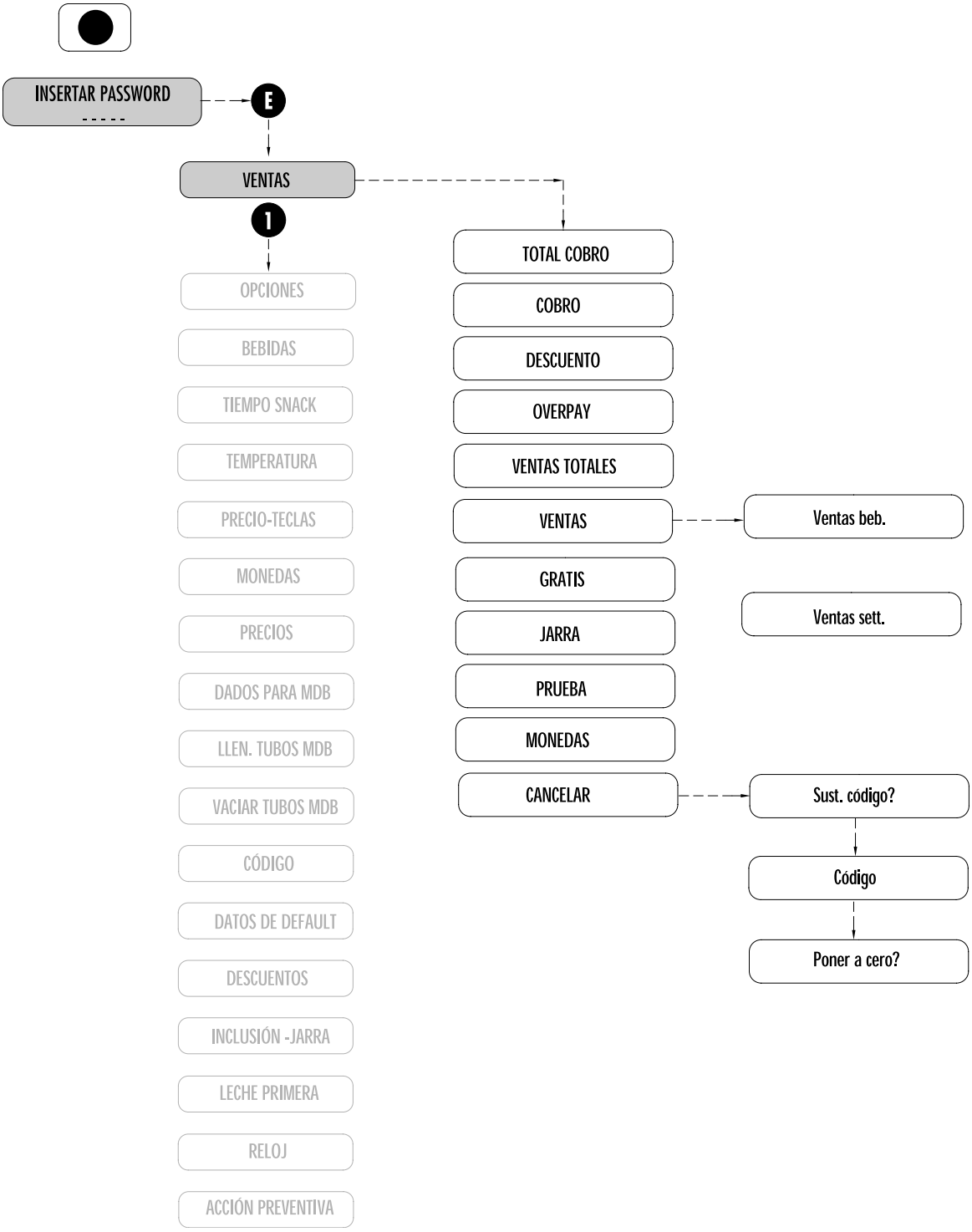


Fig. 7.2

7.2.2 OPCIONES (Fig. 7.3)

Versión expreso

Esta función hace disponibles secuencialmente una serie de opciones tal como se describe más abajo; a través de la tecla ENTER se accede al submenú visualizando la primera opción. Para cada OPCIÓN hay que programar el estado lógico "ON" o "OFF" que habilita o no su funcionamiento.

Idioma Selección del idioma para la visualización de los mensajes. Los idiomas introducidos son 4 y 4 en la eeprom mensajes, si está pre sente, actualizables con el programa mensajes.

Sistemas pago Programa el sistema de pago utilizado [G13/Executive/MDB]

ECS dif. Sólo si está programado el sistema de pago Executive. Programa la opción ECS diferenciado [On/Off]

Price holding Sólo si está programado el sistema de pago Executive. Programa la opción para el Price Holding [On/Off]

Tipo Vega Tipo máquina Vega [Snack, Pan]

Descafeinado La opción para la preselección descafeinado, si está configurado en SI se habilita la tecla de preselección [SI/NO]

Paletinas para sol. Habilita la erogación de la bandeja para todas las bebidas [SI/NO]

Siempre paletinas Habilita las paletinas [SI/NO]

Presel. Dulce Configura la tecla de preselección como "dulce" si SI o "amargo" si NO [SI/NO]

Mixer azúcar Habilita la opción mixer azúcar, con esta opción habilitada la orden de los solubles se invierte [SI/NO]

Azúcar único Habilita azúcar único [SI/NO]

Tiempo único azúc. Configura el tiempo para el azúcar si está habilitada la opción azúcar único [00.0 s … 25.5 s]

Moled. Instant. Configura el tipo de moledura, si SI entonces se obtiene la moledura instantánea si NO se obtiene la moledura tradicional [SI/NO]

Umbral molinillo Programa el umbral de corriente para el molinillo [05.0 … 18.0]

Timeout molinillo Programa el timeout para el molinillo [00.0 s … 25.5 s]

Timeout grupo Programa el timeout para el grupo [00.0 s … 25.5 s]

Timeout bomba Programa el timeout para la bomba [00.0 s … 25)

Sens. vaso habilitación sensor vaso (ON/OFF)

Cred. permanente Si está activada esta opción, habilita el timeout de crédito por 3 minutos. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Recuperación crédito Si está habilitada esta opción, restablece el crédito siempre que la erogación de una bebida no haya funcionado correctamente. Además, no se recupera el crédito si hay una indicación de que se ha entregado la bebida o si, ante la presencia de otras indicaciones, se solicita la bebida agua caliente. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Bomba autónoma Habilitación de la gestión de la bomba autónoma [On/Off]

Timeout bomba a. Configura el tiempo de la bomba autónoma [0..60 s]

Reintegración Habilita la reintegración. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Multiventa Habilita la multiventa. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Número máquina Número máquina [0..999999]

Número locación Número locación [0..65535]

Punto decimal Define la visualización del punto decimal: P1 y P2 para seleccionar, P4 para confirmar. [0000 / 0000.0 / 000.00 / 00.000]

Lavado Habilitación lavado con reloj. [On/Off]

Ciclo lavado Habilitación ciclo lavado. [On/Off]

Jarra 1 Número de erogaciones para la bebida asociada a la tecla 1. [2..99]

Jarra 2 Número de erogaciones para las bebidas asociadas a las teclas 2..8 . [2..99]

Timeout crédito Recupera el crédito si la erogación falla (Vega) [SI/NO]

Sens falta Vega Habilita el sensor falta producto Vega [SI/NO]

Con las teclas "1" y "2", se modifican los valores lógicos, como el estado de "sí" (S = habilitado) a "no" (N = inhabilitado) o con las teclas "1", "2", "3" se modifican los valores numéricos.

Presionando nuevamente ENTER se confirma el valor programado y aparece en el display la opción sucesiva; presionando nuevamente ESC se regresa al menú "OPCIONES".

Versión expreso

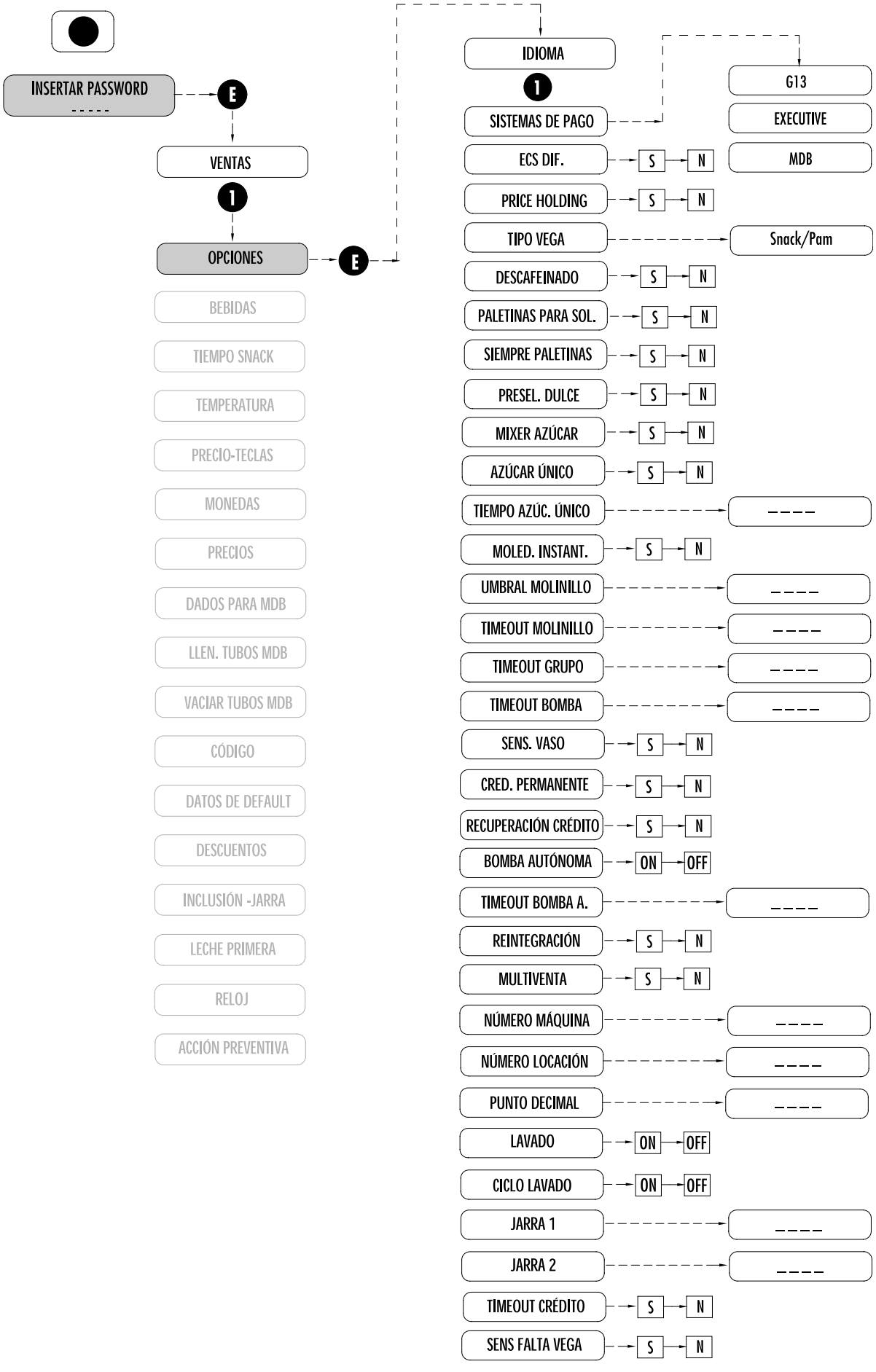


Fig. 7.3

7.2.2 OPCIONES (Fig. 7.4)

Versión solubles

Esta función hace disponibles secuencialmente una serie de opciones tal como se describe más abajo; a través de la tecla ENTER se accede al submenú visualizando la primera opción. Para cada OPCIÓN hay que programar el estado lógico "ON" o "OFF" que habilita o no su funcionamiento.

Idioma Selección del idioma para la visualización de los mensajes. Los idiomas introducidos son 4 y 4 en la eeprom mensajes, si está pre sente, actualizables con el programa mensajes.

Sistemas pago Programa el sistema de pago utilizado [G13/Executive/MDB]

ECS dif. Sólo si está programado el sistema de pago Executive. Programa la opción ECS diferenciado [On/Off]

Price holding Sólo si está programado el sistema de pago Executive. Programa la opción para el Price Holding [On/Off]

Tipo Vega = Tipo máquina Vega [Snack, Pan]

Descafeinado La opción para la preselección descafeinado, si está configurado en SI se habilita la tecla de preselección [SI/NO]

Presel. Dulce Configura la tecla de preselección como "dulce" si SI o "amargo" si NO [SI/NO]

Transportador Configura el DA para la gestión del transportador azúcar y Paletinas [SI/NO]

Paletinas para sol. Habilita la erogación de la bandeja para todas las bebidas [SI/NO]

Azúcar único Habilita azúcar único [SI/NO]

Tiempo azúc. único Configura el tiempo para el azúcar si está habilitada la opción azúcar único [00.0 s … 25.5 s]

T integración agua Programa la dosis de integración de agua, [0.0 s … 6.0 s]

Sens. vaso habilitación sensor vaso (ON/OFF)

Cred. permanente Si está activada esta opción, habilita el timeout de crédito por 3 minutos. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Recuperación crédito Si está habilitada esta opción, restablece el crédito siempre que la erogación de una bebida no haya funcionado correctamente. Además, no se recupera el crédito si hay una indicación de que se ha entregado la bebida o si, ante la presencia de otras indicaciones, se solicita la bebida agua caliente. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Bomba autónoma Habilitación de la gestión de la bomba autónoma [On/Off]

Timeout bomba a. Configura el tiempo de la bomba autónoma [0..60 s]

Multiventa Habilita la multiventa. SÍ habilita la opción y NO la inhabilita [SÍ/NO]

Número máquina Número máquina [0..999999]

Número locación Número locación [0..65535]

Punto decimal Define la visualización del punto decimal: P1 y P2 para seleccionar, P4 para confirmar. [0000 / 0000.0 / 000.00 / 00.000]

Lavado Habilitación lavado con reloj. [On/Off]

Ciclo lavado Habilitación ciclo lavado. [On/Off]

Jarra 1 Número de erogaciones para la bebida asociada a la tecla 1. [2..99]

Jarra 2 Número de erogaciones para las bebidas asociadas a las teclas 2..8 . [2..99]

Sens. Sonda min programa la sensibilidad de la sonda de nivel mínimo, [20 … 200]. Se asigna un valor de sensibilidad a las sondas de nivel empleadas en las máquinas.

Ante la presencia de un agua poco conductiva, hay que disminuir la sensibilidad de la sonda.

Sens. Sonda max programa la sensibilidad de la sonda de nivel máximo, [20 … 200]. Se asigna un valor de sensibilidad a las sondas de nivel empleadas en las máquinas.

Ante la presencia de un agua poco conductiva, hay que disminuir la sensibilidad de la sonda.

Timeout crédito Recupera el crédito si la erogación falla (Vega) [SI/NO]

Sens falta Vega Habilita el sensor falta producto Vega [SI/NO]

Con las teclas "1" y "2", se modifican los valores lógicos, como el estado de "sí" (ON = habilitado) a "no" (OFF = inhabilitado) o con las teclas "1", "2", "3" se modifican los valores numéricos.

Presionando nuevamente ENTER se confirma el valor programado y aparece en el display la opción sucesiva; presionando nuevamente ESC se regresa al menú "OPCIONES".

Versión solubles

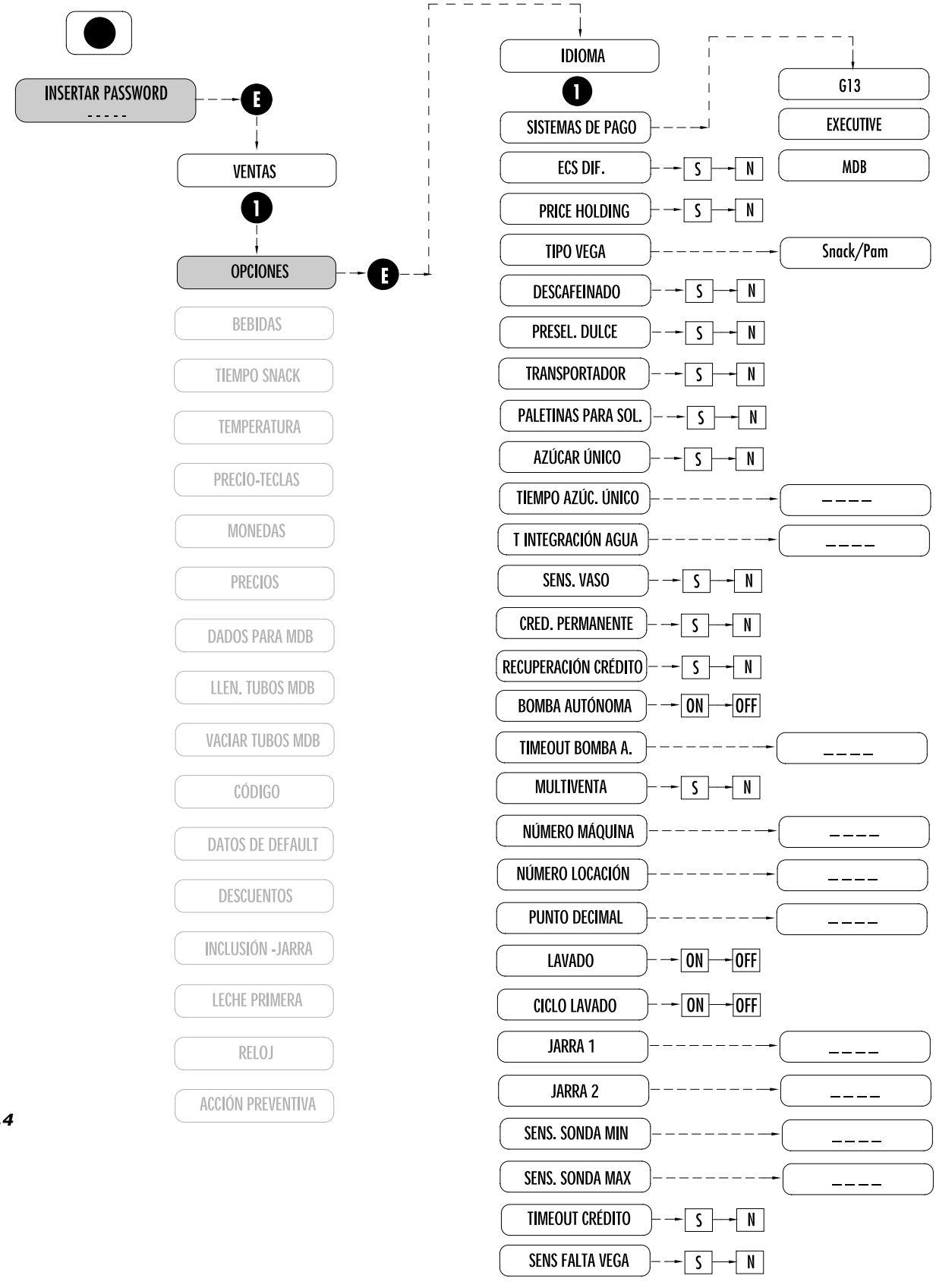


Fig. 7.4

7.2.3 BEBIDAS

Versión expreso (Fig. 7.5)

La estructura del menú bebidas se repite para el número de bebidas, por lo tanto se repetirá dicha estructura para una sola bebida, indicando una x en el lugar del número de bebida, entonces basta sustituir la x con el número de bebida correspondiente.
La bebida asociada a la tecla 8 es una excepción, pues puede erogar sólo agua caliente y por lo tanto tendrá un menú diferente de las otras teclas.
Para los solubles se han efectuado las siguientes combinaciones:

1 = leche
2 = chocolate
3 = té o descafeinado

Para las teclas de 1 a 13, en la línea 1 se indica la tecla a la que se refiere para la habilitación, las dosis y tiempos que aparecen en la línea 2, parámetros que vamos a listar a continuación:

On habilita la bebida

EvCafé 000 cc cantidad de agua para el café, [000 cc … 999 cc]

Ag.Añad. 000 cc cantidad de agua añadida para el café, [000 cc … 999 cc]

Ev.2 000 cc cantidad de agua para los solubles 1 y 2, [000 cc … 999 cc]

Ret.Ev.2 00.0 s retraso dosis de agua relativa a los solubles 1 y 2, [00.0 s … 25.5 s]

Extra m 1 00.0 s tiempo extra mixer 1, [00.0 s … 25.5 s]

Sol.1 00.0 s dosis soluble 1, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Sol.1 00.0 s retraso dosis soluble 1, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.1 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 1, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.1 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 1, [00.0 s … 25.0 s]

Sol.2 00.0 s dosis soluble 2, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Sol.2 00.0 s retraso dosis soluble 2, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.2 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 2, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.2 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 2, [00.0 s … 25.0 s]

Ev.3 000 cc cantidad de agua para los solubles 3, [000 cc … 999 cc]

Ret.Ev.3 00.0 s retraso dosis de agua correspondiente al soluble 3, [00.0 s … 25.5 s]

Extra m 2 00.0 s tiempo extra mixer 2, [00.0 s … 25.5 s]

Sol.3 00.0 s dosis soluble 3, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Sol.3 00.0 s retraso dosis soluble 3, [00.0 s … 25.5 s]

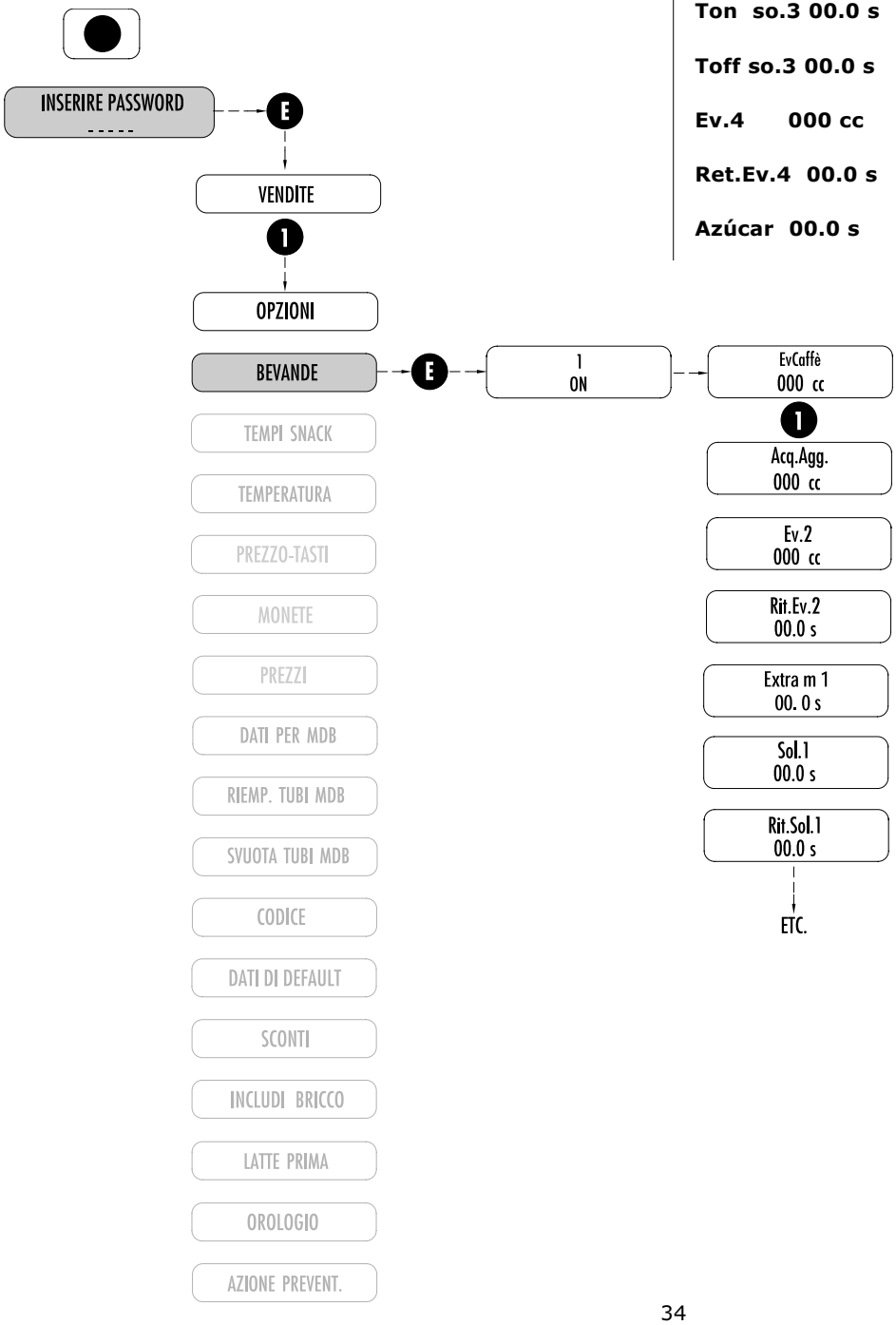
Ton so.3 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 3, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.3 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 3, [00.0 s … 25.0 s]

Ev.4 000 cc cantidad de agua correspondiente a la electroválvula 4, [000 cc … 999 cc]

Ret.Ev.4 00.0 s retraso dosis de agua correspondiente a la electrov. 4, [00.0 s … 25.5 s]

Azúcar 00.0 s dosis azúcar, [00.0 s … 25.5 s]



El Ton indica el tiempo que el motorreductor queda encendido, mientras que el Toff indica el tiempo que queda apagado. La secuencia temporal es Ton-Toff-Ton-Toff- etc. para toda la duración del soluble correspondiente.

NOTA: si la opción descafeinado es NO las teclas de 9 a 13 no se visualizan.

Fig. 7.5

7.2.3 BEBIDAS

Versión solubles (Fig. 7.6)

La estructura del menú bebidas se repite para el número de bebidas, por lo tanto se repetirá dicha estructura para una sola bebida, indicando una x en el lugar del número de bebida, entonces basta sustituir la x con el número de bebida correspondiente.

La bebida asociada a la tecla 8 es una excepción, pues puede erogar sólo agua caliente y por lo tanto tendrá un menú diferente de las otras teclas.

Si/No habilita la bebida

Si/No habilita la bandeja (solo si la opción transportador está en SI)

Ev.1 00.0 s cantidad de agua para los solubles 1, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Ev.1 00.0 s retraso dosis de agua correspondiente a los solubles 1, [00.0 s … 25.5 s]

Extra m 1 00.0 s tiempo extra mixer 1, [00.0 s … 25.5 s] (solo si la opción transportador está en NO)

Sol.1 00.0 s dosis soluble 1, [00.0 s … 25.5 s] (solo si la opción transportador está en NO)

Ret.Sol.1 00.0 s retraso dosis soluble 1, [00.0 s … 25.5 s] (solo si la opción transportador está en NO)

Ton so.1 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 1, [00.0 s … 25.0 s] (solo si la opción transportador está en NO)

Toff so.1 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 1, [00.0 s … 25.0 s] (solo si la opción transportador está en NO)

Ev.2 00.0 s cantidad de agua para los solubles 2 y 3, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Ev.2 00.0 s retraso dosis de agua correspondiente a los solubles 2 y 3, [00.0 s … 25.5 s]

Extra m 2 00.0 s tiempo extra mixer 2, [00.0 s … 25.5 s]

Sol.2 00.0 s dosis soluble 2, [00.0 s … 25.5 s] (solo si la opción transportador está en NO)

Ret.Sol.2 00.0 s retraso dosis soluble 2, [00.0 s … 25.5 s] (solo si la opción transportador está en NO)

Ton so.2 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 2, [00.0 s … 25.0 s] (solo si la opción transportador está en NO)

Toff so.2 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 2, [00.0 s … 25.0 s] (solo si la opción transportador está en NO)

Sol.3 00.0 s dosis soluble 3, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Sol.3 00.0 s retraso dosis soluble 3, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.3 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 3, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.3 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 3, [00.0 s … 25.0 s]

Ev.3 00.0 s cantidad de agua para los solubles 4 y 5, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Ev.3 00.0 s retraso dosis de agua correspondiente a los solubles 4 y 5, [00.0 s … 25.5 s]

Extra m 3 00.0 s tiempo extra mixer 3, [00.0 s … 25.5 s]

Sol.4 00.0 s dosis soluble 4, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Sol.4 00.0 s retraso dosis soluble 4, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.4 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 4, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.4 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 4, [00.0 s … 25.0 s]

Sol.5 00.0 s dosis soluble 5, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Sol.5 00.0 s retraso dosis soluble 5, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.5 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 5, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.5 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 5, [00.0 s … 25.0 s]

Ev.4 00.0 s cantidad de agua para los solubles 6, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Ev.4 00.0 s retraso dosis de agua correspondiente al soluble 6, [00.0 s … 25.5 s]

Extra m 4 00.0 s tiempo extra mixer 4, [00.0 s … 25.5 s] (solo si la opción transportador está a SI)

Sol.6 00.0 s dosis soluble 6, [00.0 s … 25.5 s]

Ret.Sol.6 00.0 s retraso dosis soluble 6, [00.0 s … 25.5 s]

Ton so.6 00.0 s tiempo on motorreductor soluble 6, [00.0 s … 25.0 s]

Toff so.6 00.0 s tiempo off motorreductor soluble 6, [00.0 s … 25.0 s]

Azúcar 00.0 s tiempo azúcar, [00.0 s … 25.5 s] (solo si la opción transportador está a SI)

El Ton indica el tiempo que el motorreductor queda encendido, mientras que el Toff indica el tiempo que queda apagado. La secuencia temporal es Ton-Toff-Ton-Toff- etc. para toda la duración del soluble correspondiente.

NOTA: si la opción descafeinado es NO las teclas de 9 a 13 no se visualizan.

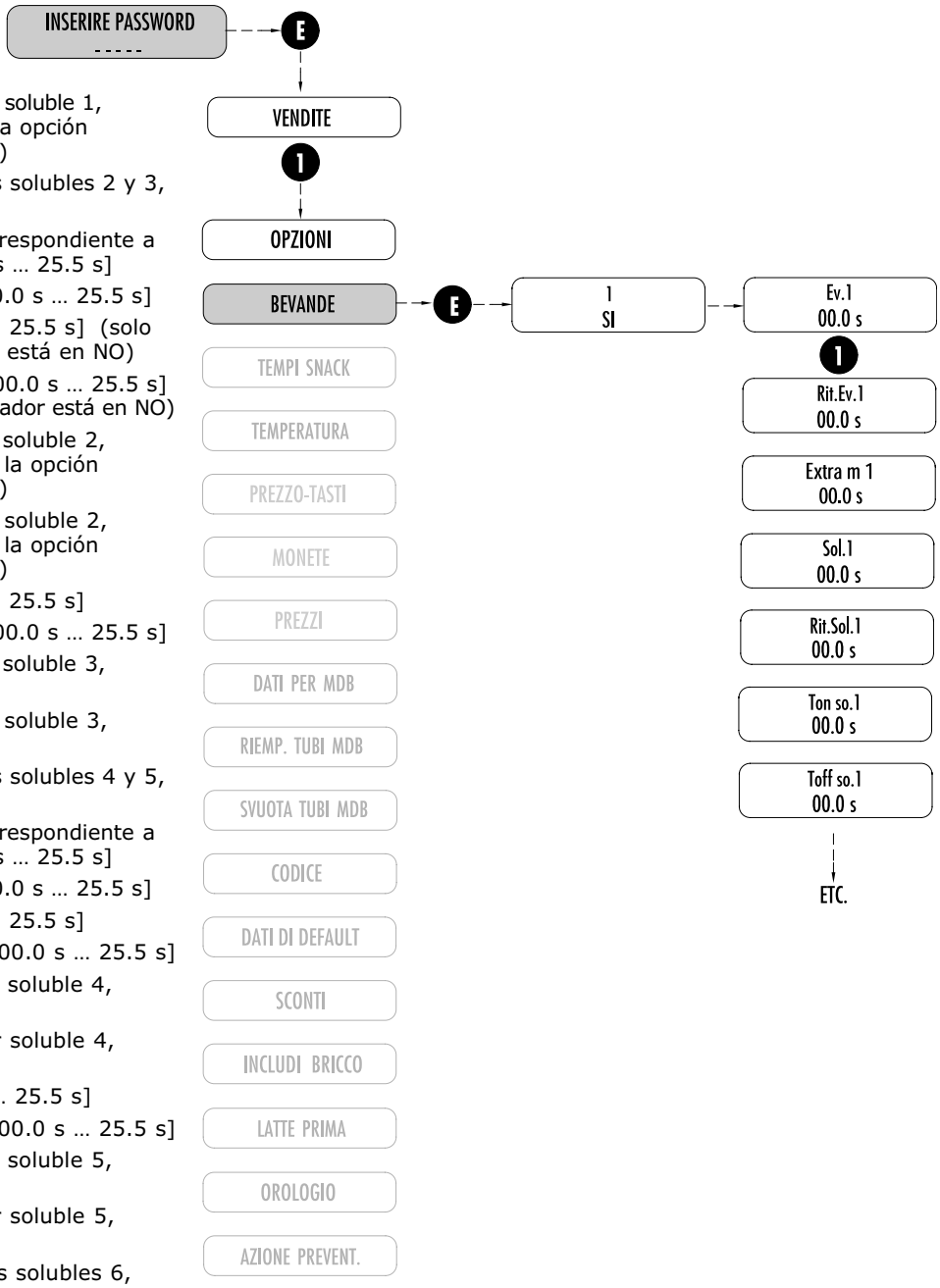


Fig. 7.6

7.2.4 TIEMPO SNACK (con Master/Slave) (Fig. 7.7)

Versión expreso

Versión solubles

Esta función permite controlar algunos parámetros de la configuración del distribuidor de la serie Vega al cual está conectado.

Timeout motores Timeout motores espirales Vega [00.0 s … 25.0 s]

Prueba Password para menú protegido [88000]

Set cero motores Puesta a cero motores Vega [On/Off]

Offset temperat. Offset temperatura Vega [-5 … 5°C]

Nota:
para acceder a los ítems luego de 'Prueba conforme', hay que introducir el password 88000.

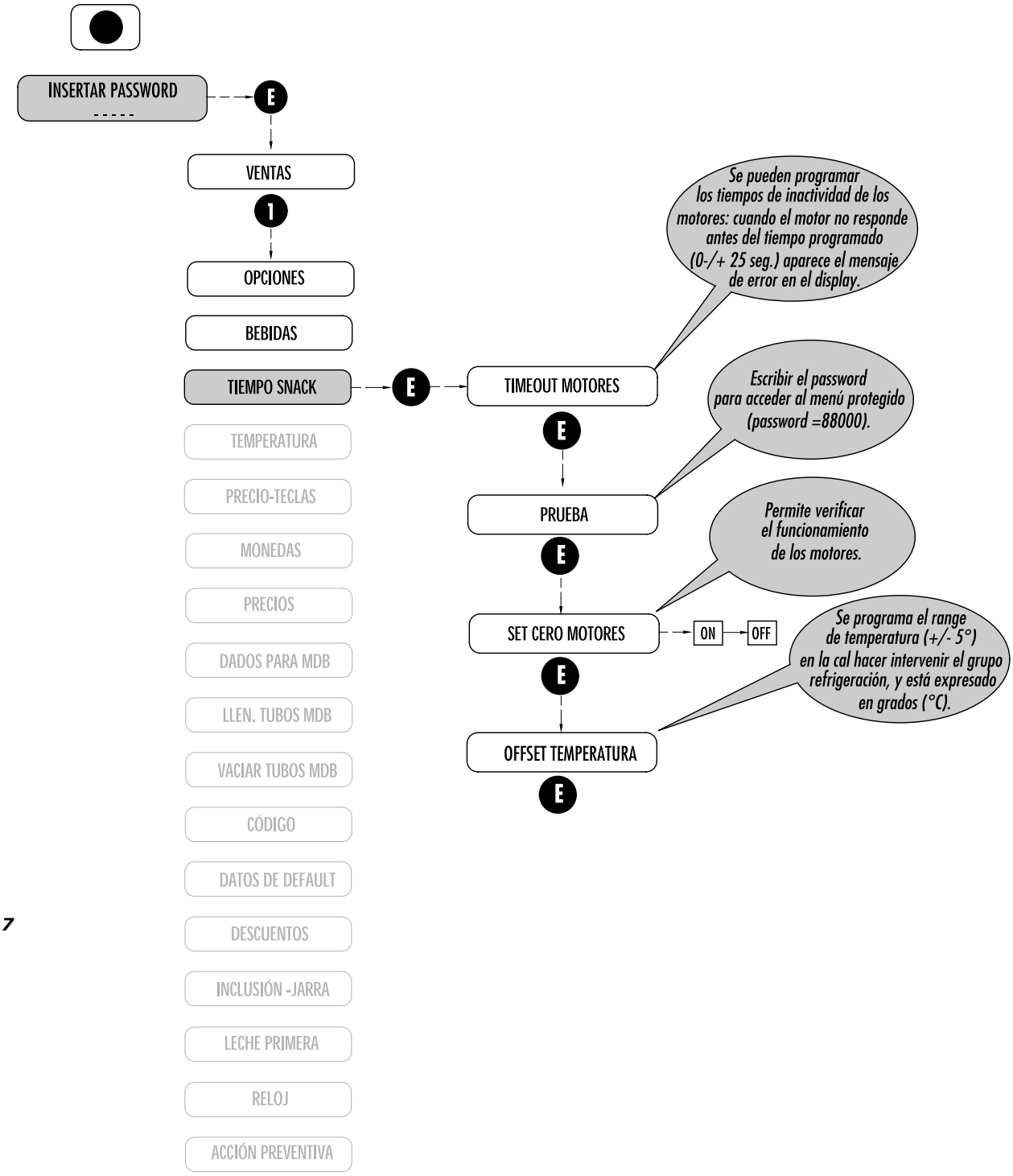


Fig. 7.7

7.2.5 TEMPERATURA (Fig.7.8)

Versión expreso
Versión solubles

Temp. caldera Temperatura de la caldera [70÷110 °C]

Temp. tanque Temperatura Vega [6(Snack)/1(Pan)÷15 °C, >15 °C = Off]

Delta temp. Histéresis temperatura Vega [1.0÷5.0 °C]

Delta seguridad Delta seguridad Vega [5÷50 °C]

Tiempo seguridad Tiempo seguridad Vega [1÷9 ore]

Descongela luego Frecuencia descongelamiento Vega [1÷12 horas]

Descongela por Duración descongelamiento Vega [1÷30 minutos]

- Los parámetros "Delta seguridad" y "Tiempo seguridad" se visualizan solo para el tipo de máquina Vega "Pan".
- El parámetro "Descongela por" se visualiza solo para el tipo de máquina Vega "Snack".

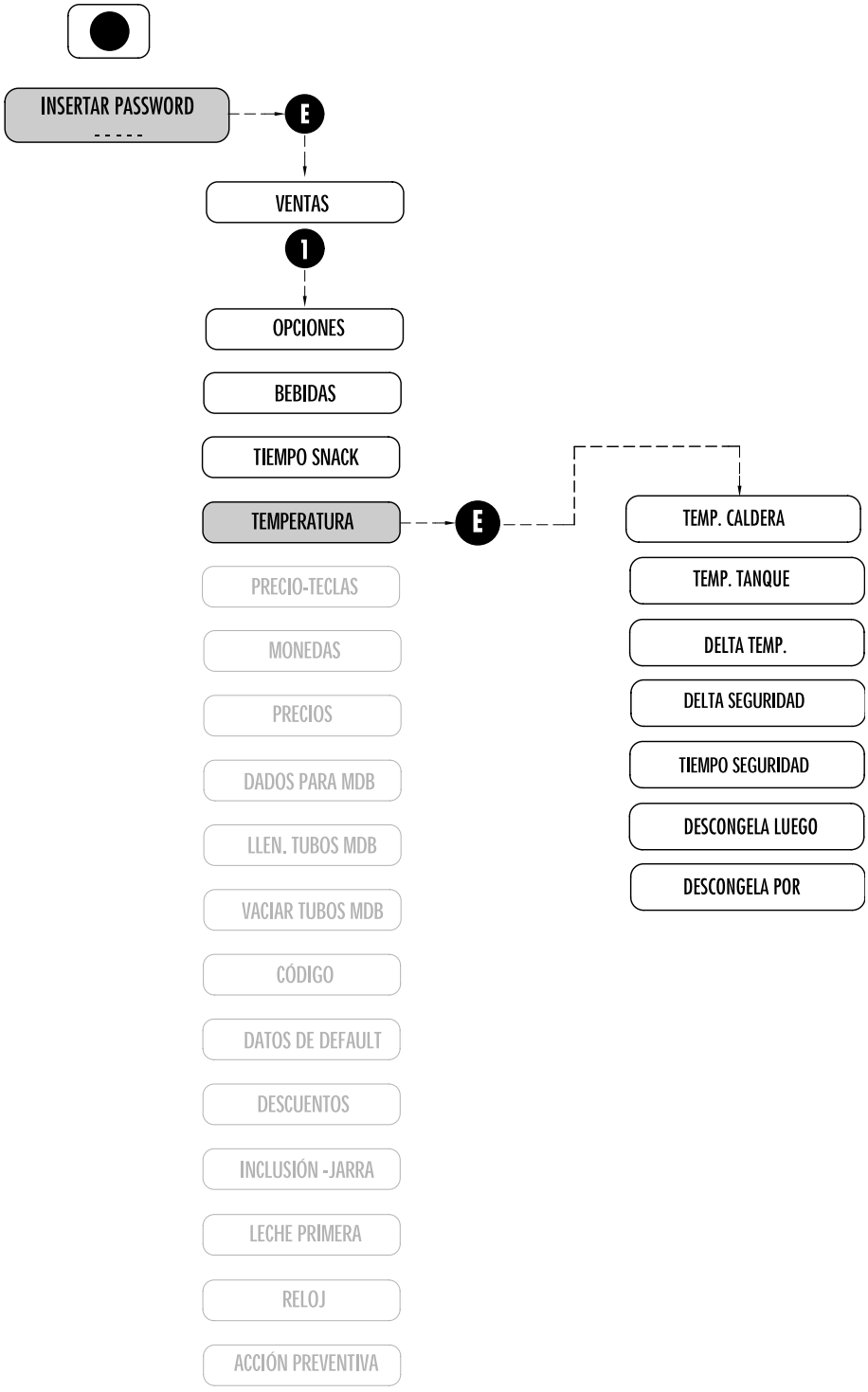


Fig. 7.8

7.2.6 PRECIO-TECLAS (Fig. 7.9)

Versión solubles

Versión expreso

En este menú se indica la asociación de un precio con la tecla o con un sector Vega.

En la línea 1 está indicada la tecla o sector al que se refiere mientras que en la línea dos está configurado el n° del precio deseado.

Para cambiar de número se pulsa sobre las teclas P1 y P2 para aumentar o disminuir respectivamente, P3 para el cursor y la tecla P4 (Enter) guarda la elección.

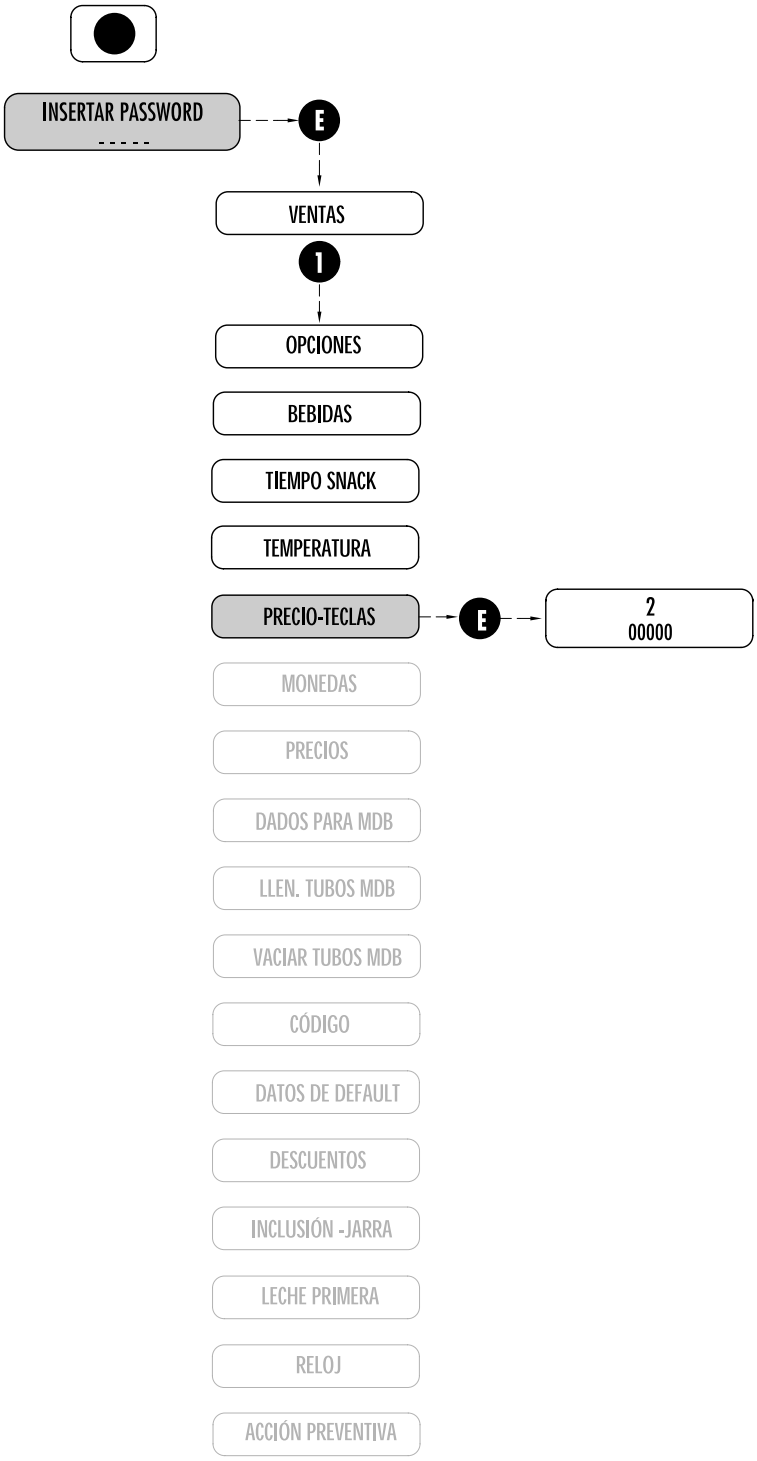


Fig. 7.9

7.2.7 MONEDAS (Fig.7.10)

Versión solubles

Versión expreso

Moneda x indica la moneda a la que se asocia el valor configurado debajo (x=1..6), [00000 … 65535]

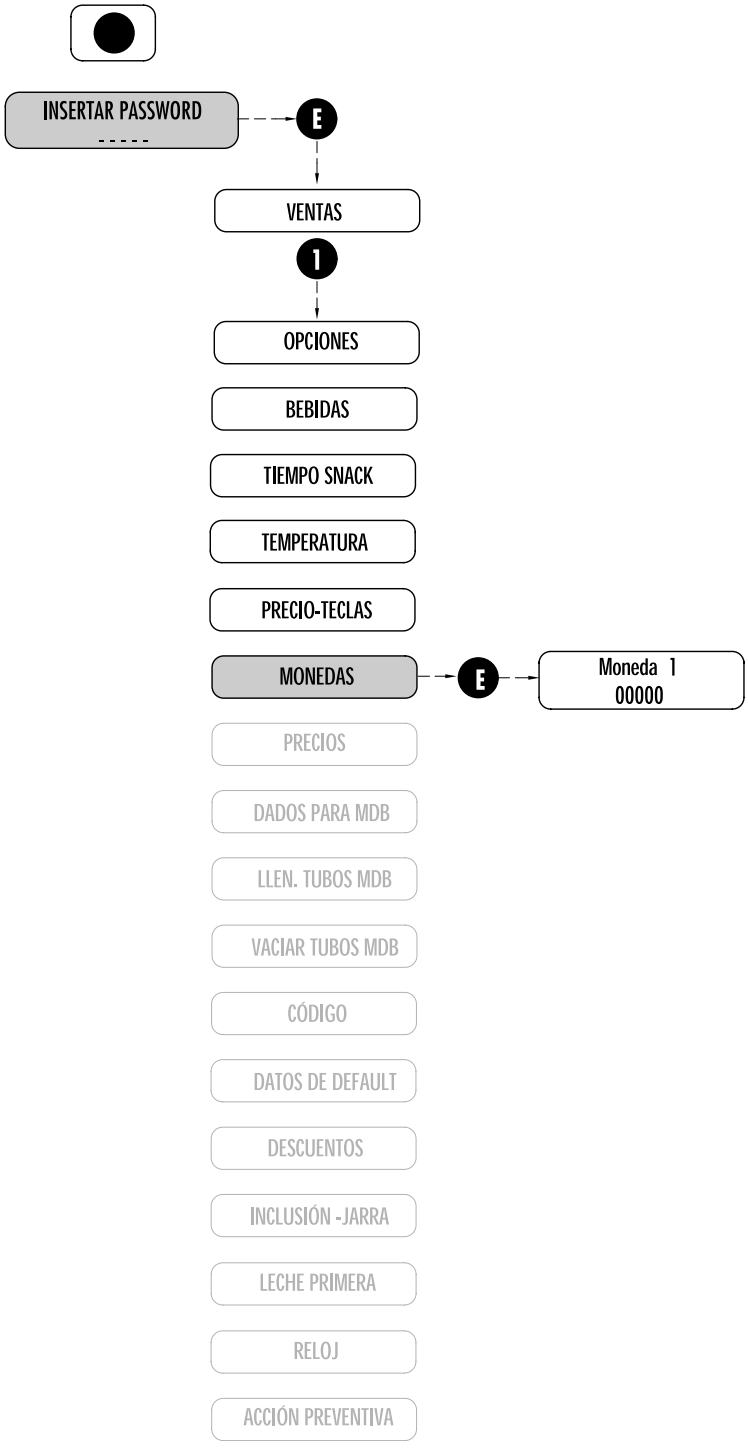


Fig. 7.10

7.2.8 PRECIOS (Fig.7.11)

Versión solubles
Versión expreso

Todo a precio 1 indica si cada bebida tiene asociado el precio 1, [Si … No]

Precio x indica el precio asociado al índice x, con x=1..24, [00000 … 65535]

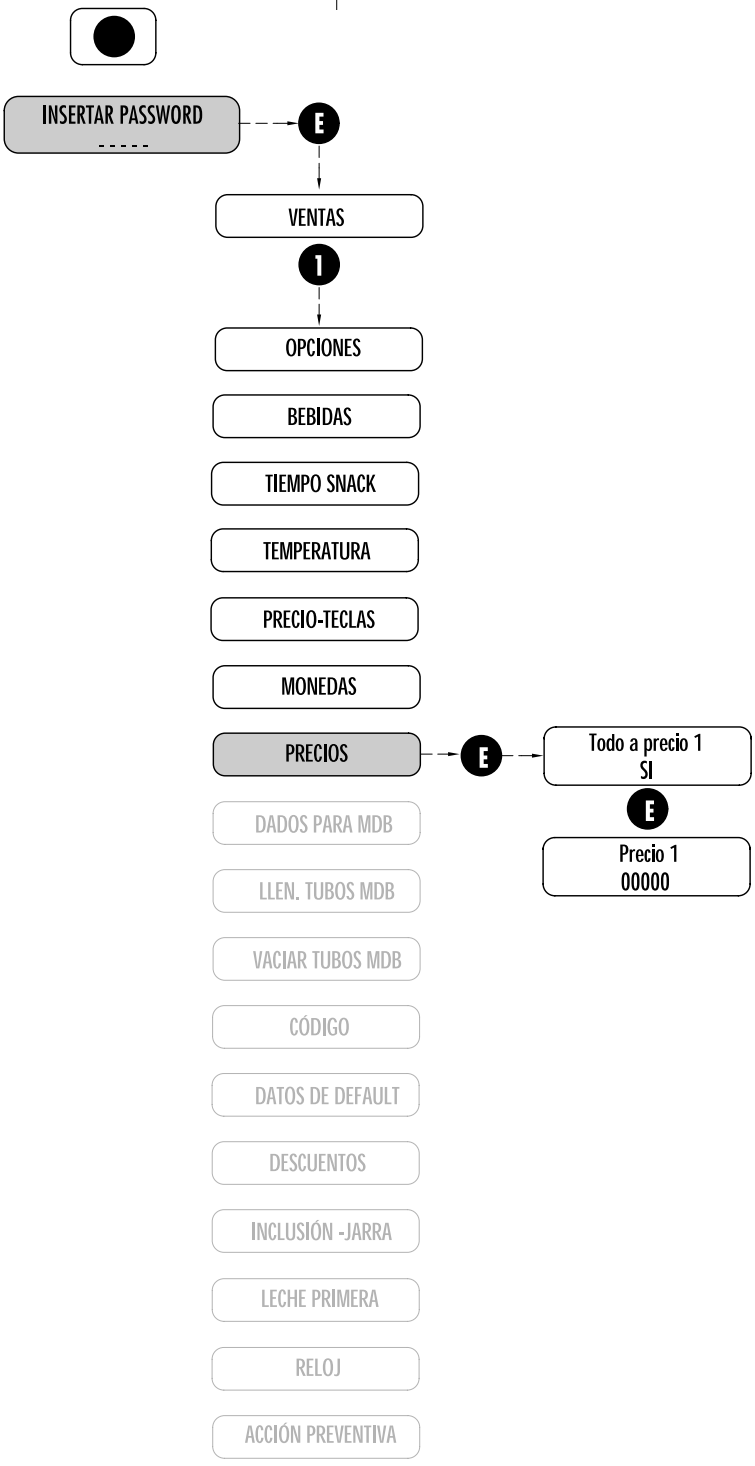


Fig. 7.11

7.2.9 DADOS PARA MDB (Fig. 7.12)

Versión solubles
Versión expreso

Vuelto máximo	Vuelto máximo que puede suministrar el monedero [0÷9999]
Cambiamonedas	Activa la palanca del vuelto [On/Off]
Habil. moneda x	Habilitación de la moneda x, con x = 1 .....16 [On/Off]

Nota: *la programación de la habilitación de las monedas tendrá lugar sólo luego del apagado y el nuevo encendido del monedero y/o de la tarjeta.*

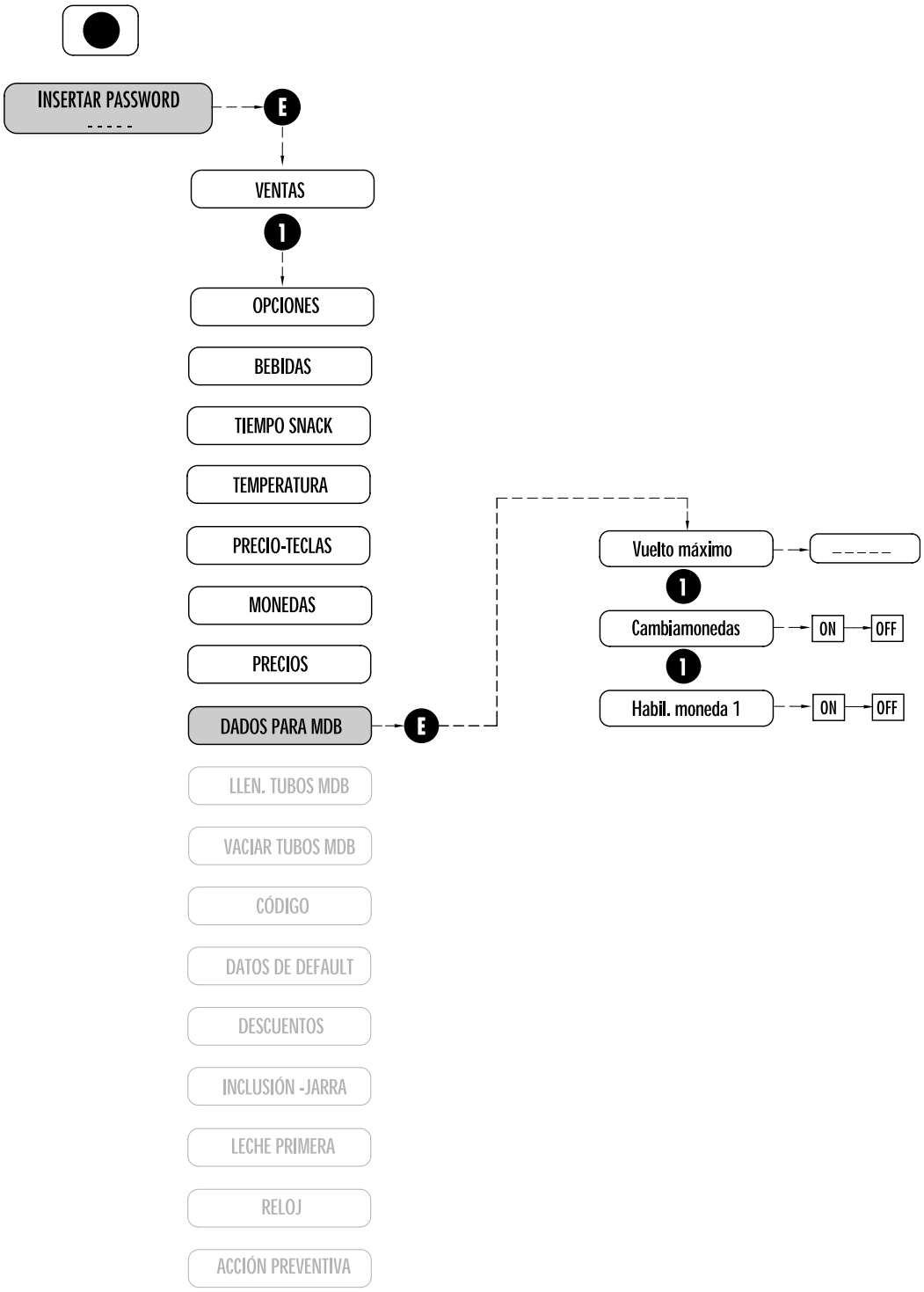


Fig. 7.12

7.2.10 LLEN. TUBOS MDB (Fig. 7.13)

Versión solubles
Versión expreso

Llen. tubos MDB (Esc para abandonar)

En este menú se puede introducir monedas en el monedero sin que se actualice el crédito en la tarjeta.

Fig. 7.13

7.2.11 VACIAR TUBOS MDB (Fig. 7.14)

Versión solubles
Versión expreso

Moneda 1 (Tecla 3 vacía)
...
Moneda 16 (Tecla 3 vacía)

Presionando la tecla 3 se suministrará la moneda seleccionada.

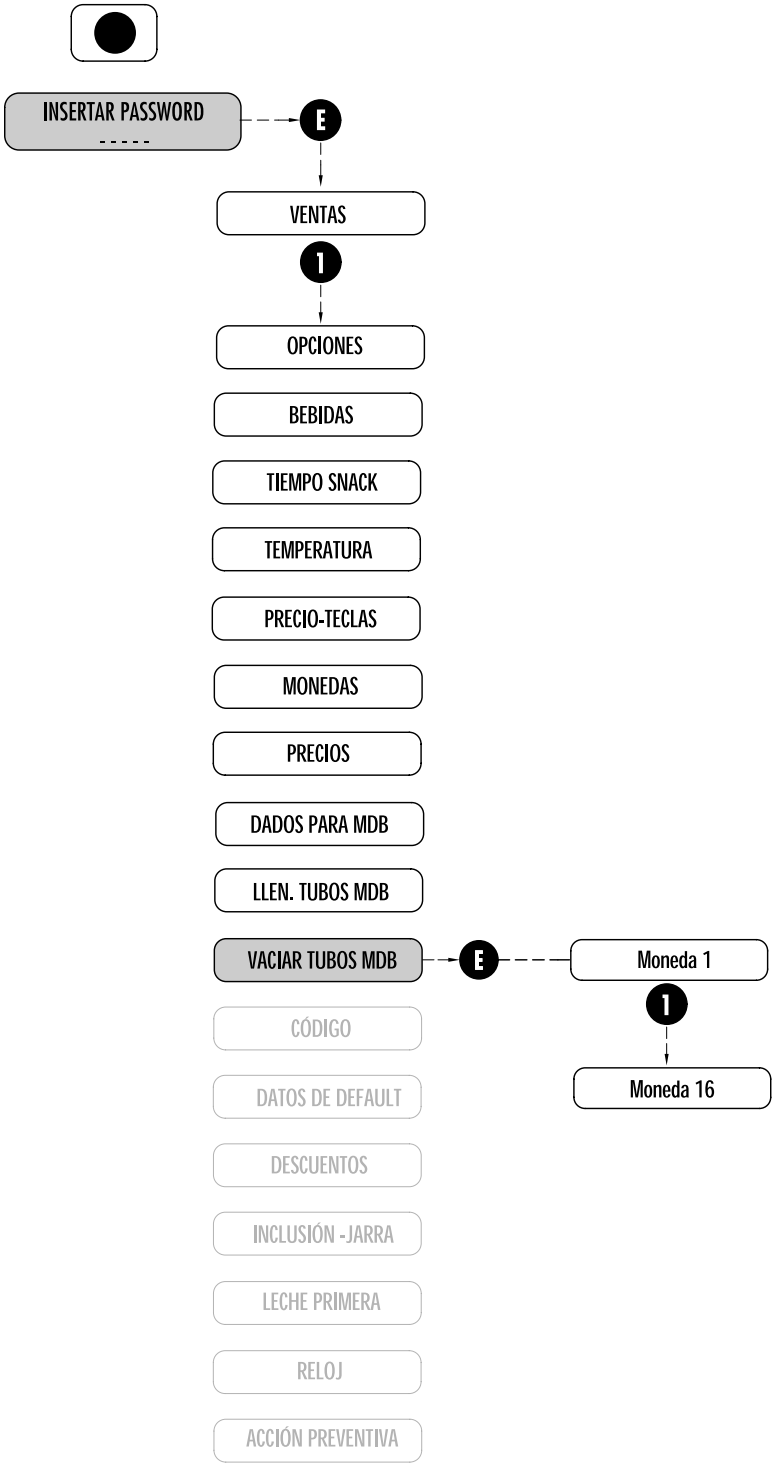


Fig. 7.14

7.2.12 CÓDIGO (Fig.7.15)

Versión solubles

Versión expreso

Código

permite programar un nuevo código, [00000 … 99999]

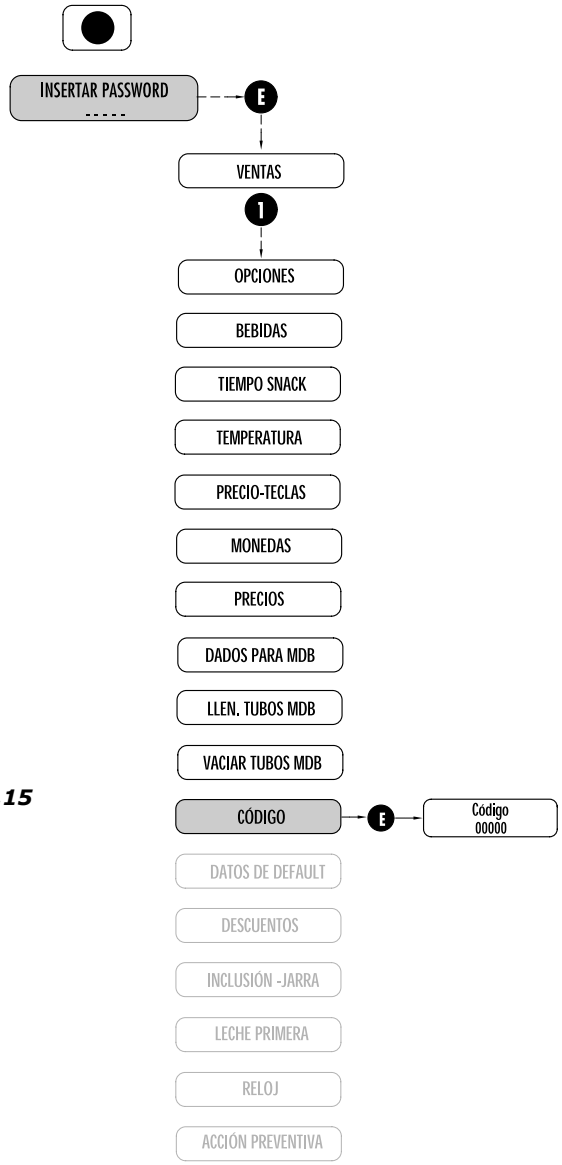


Fig. 7.15

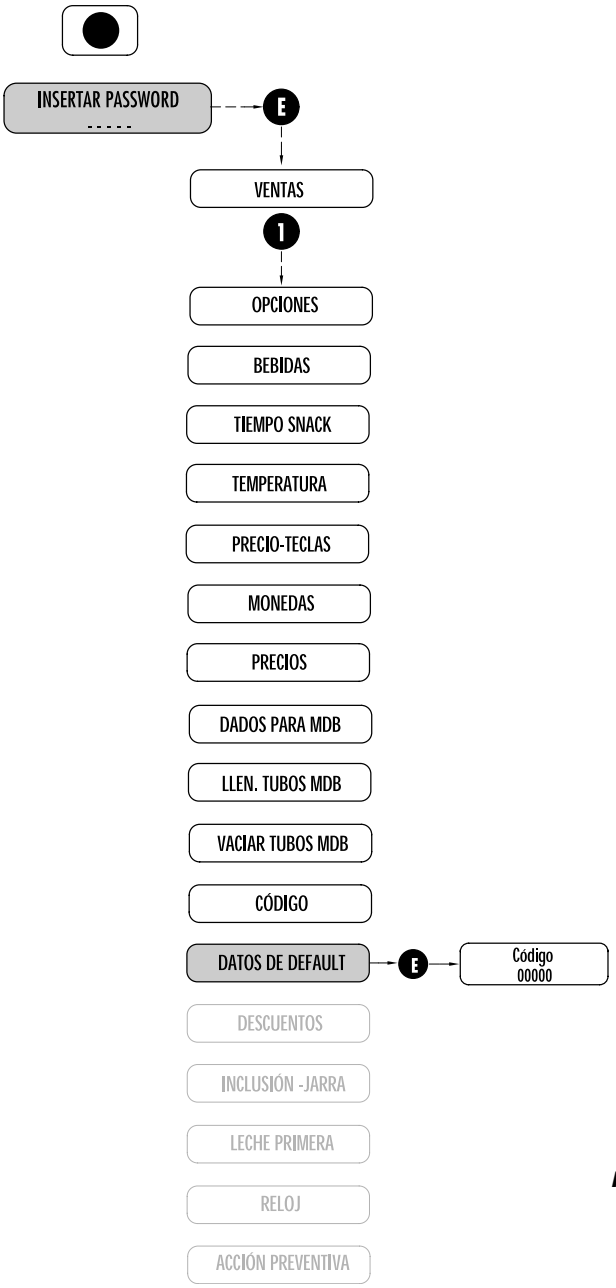


Fig. 7.16

7.2.13 DATOS DE DEFAULT (Fig.7.16)

Versión solubles

Versión expreso

Con esta función se cargan todos los datos de default.
Que además de los tiempos y las dosis de las selecciones, comprenden también password, monedas, precios, asociación tecla-precio, programaciones generales, habilitaciones, contadores descendientes, datos de venta y otro.

Datos de default?

si se desea volver a cargar los datos de default, hay que programar en Sí y presionar Enter), [Sí/no]

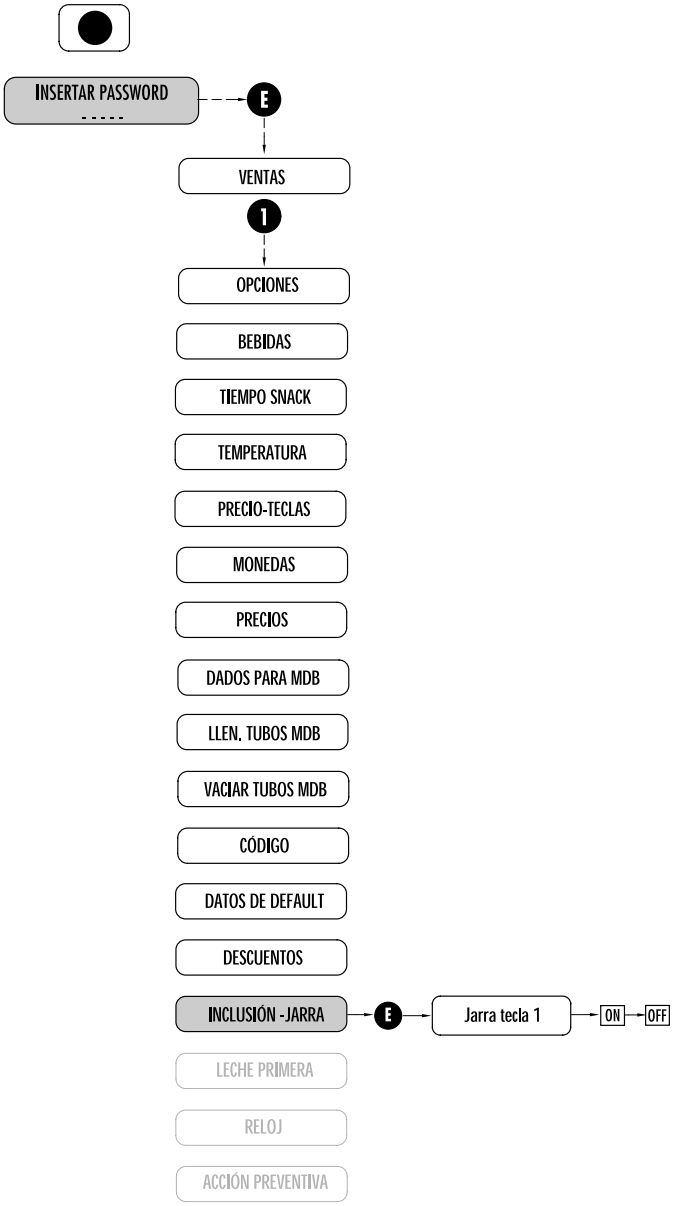
7.2.14 DESCUENTOS (Fig.7.17)

Versión expreso
Versión solubles

Descuento x

indica el descuento asociado a la bebida x (x=1..24), [00000 … 65535]

Fig. 7.17



7.2.15 INCLUIR JARRA (Fig.7.18)

Versión expreso
Versión solubles

Jarra tecla x

Habilita la opción jarra para la selección x (x=1..13), [On/Off]

Fig. 7.18

7.2.16 LECHE PRIMERA (Fig.7.19)

Versión expreso

Leche pr. tas. x Habilita antes la opción leche para la selección x (x=1..13), [On/Off]

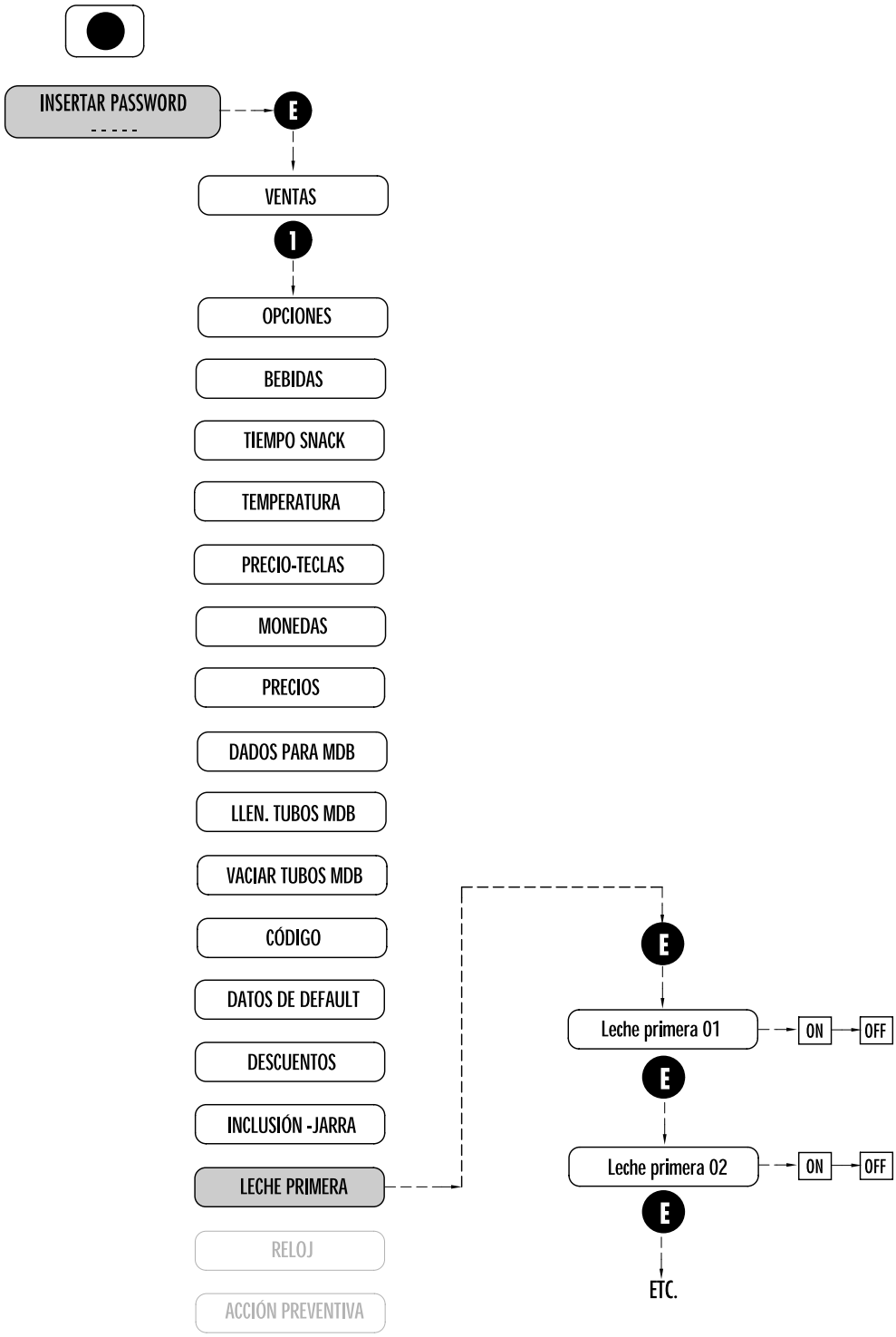


Fig. 7.19

7.2.17 RELOJ (Fig.7.20)

Versión expreso

Versión solubles

Hay a disposición los siguientes menús:

Set hora/minutos
Encender
Lavados
Descontar

Set hora/minutos:

Set hora/minutos	Programa la hora y el minuto actuales [00:00..23:59]

Encender:

Inicio 1	Programa el horario de encendido 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de apagado 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de encendido 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de apagado 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de encendido no está habilitada. Si se efectúa esto en ambas fajas, la máquina está siempre encendida.

Lavados

Lavado 1	Programa el horario del lavado 1	[00:00..23:59]
Lavado 2	Programa el horario del lavado 2	[00:00..23:59]

Descontar

Inicio 1	Programa el horario de inicio de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Fin 1	Programa el horario de fin de los precios descontados 1 [00:00..23:59]
Inicio 2	Programa el horario de inicio de los precios descontados 2 [00:00..23:59]
Fin 2	Programa el horario de fin de los precios descontados 2 [00:00..23:59]

Nota: si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de descontar no está habilitada.

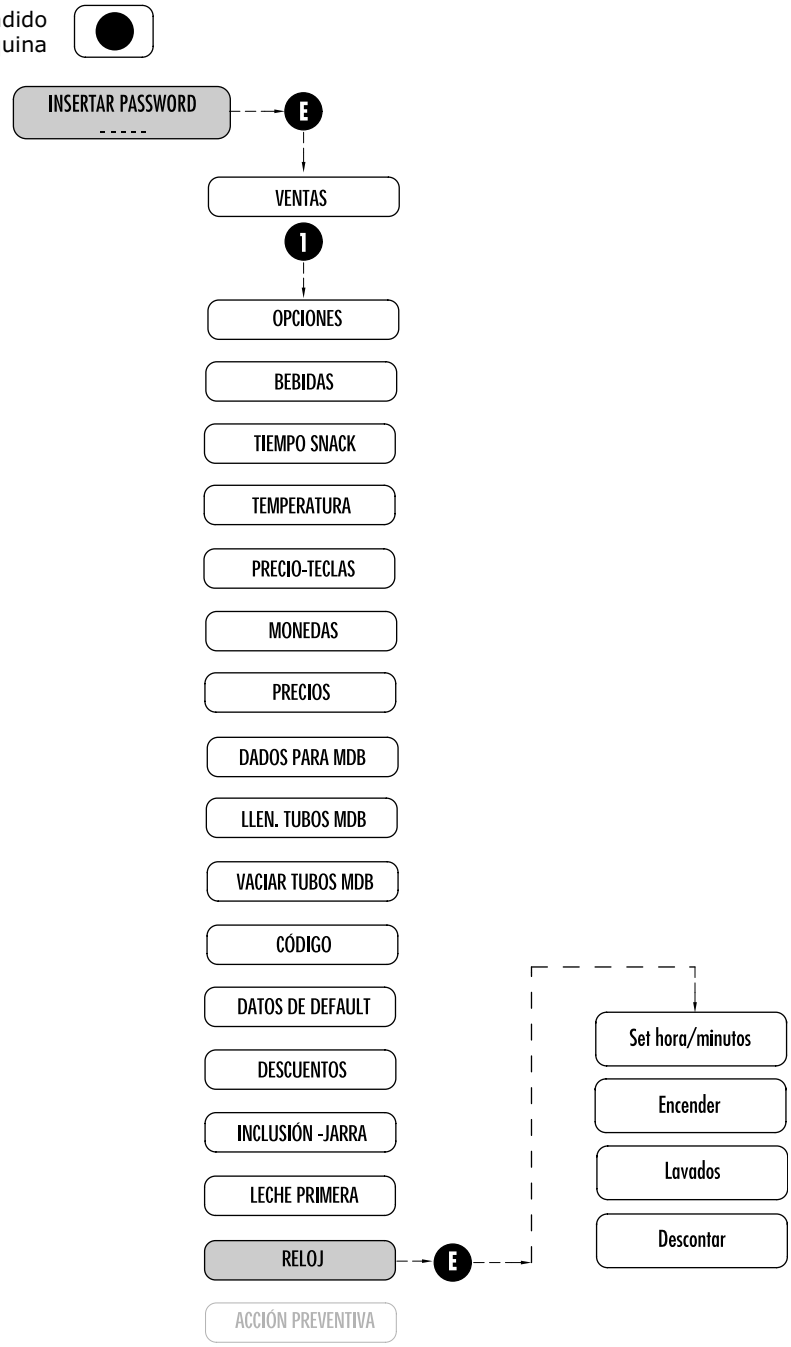


Fig. 7.20

7.2.18 ACCIÓN PREVENTIVA

Versión expreso (Fig. 7.21)

Depurador Establece el valor del depurador [0 … 50000]

Molederas café Establece el valor de las molederas café [0 … 50000]

Filtros café Establece el valor de los filtros de café [0 … 50000]

Electroválvulas Establece el valor de las electroválvulas [0 … 50000]

Guarniciones Establece el valor de las guarniciones [0 … 50000]

Caldera Establece el valor de la caldera [0 … 50000]

Sanitar. HACCP Establece el valor de sanitarización HACCP [0 … 50000]

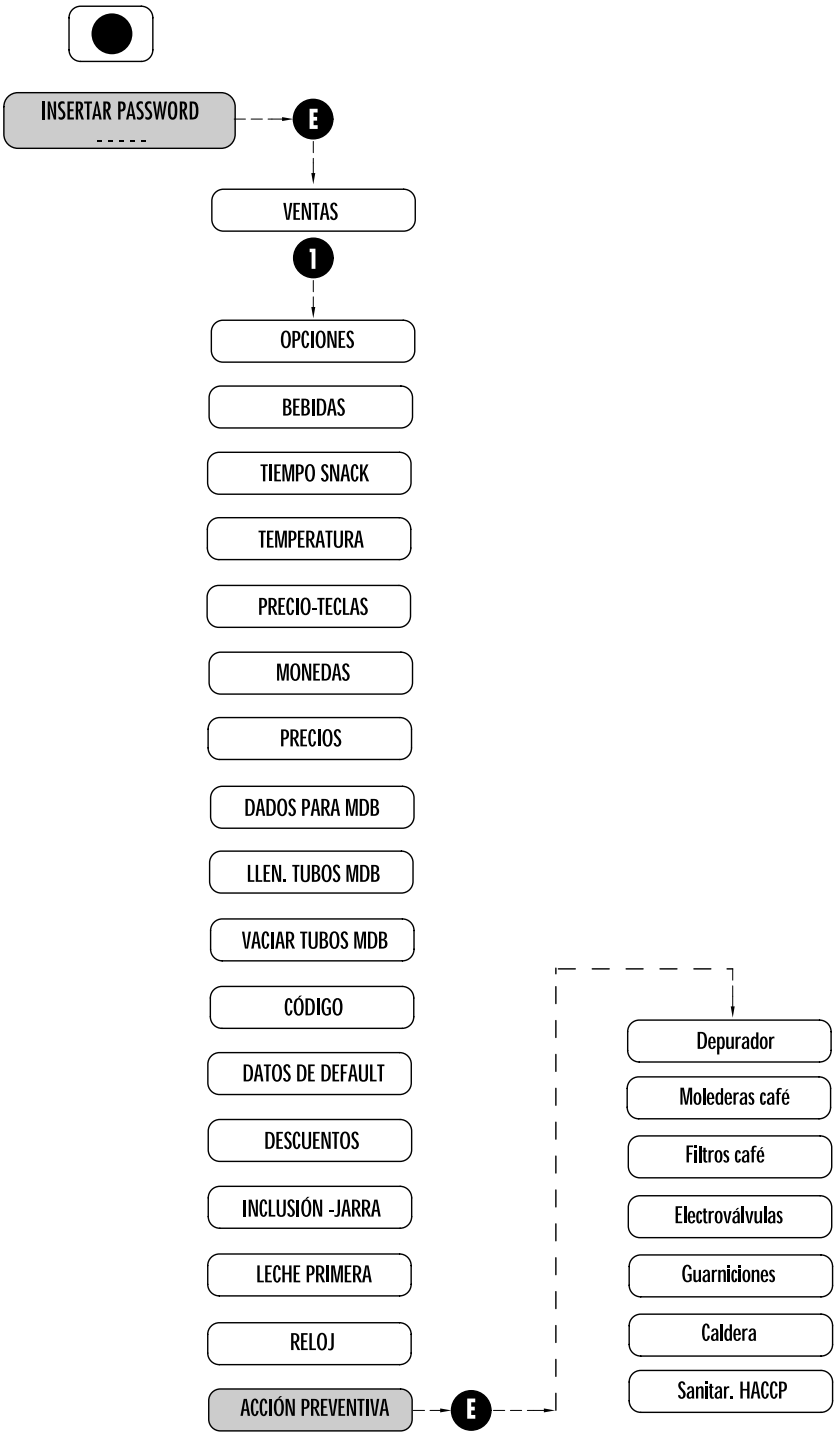


Fig. 7.21

7.2.18 ACCIÓN PREVENTIVA

Versión solubles (Fig. 7.22)

Depurador	Establece el valor del depurador [0 … 50000]
Electroválvulas	Establece el valor de las electroválvulas [0 … 50000]
Caldera	Establece el valor de la caldera [0 … 50000]
Sanitar. HACCP	Establece el valor de sanitarización HACCP [0 … 50000]

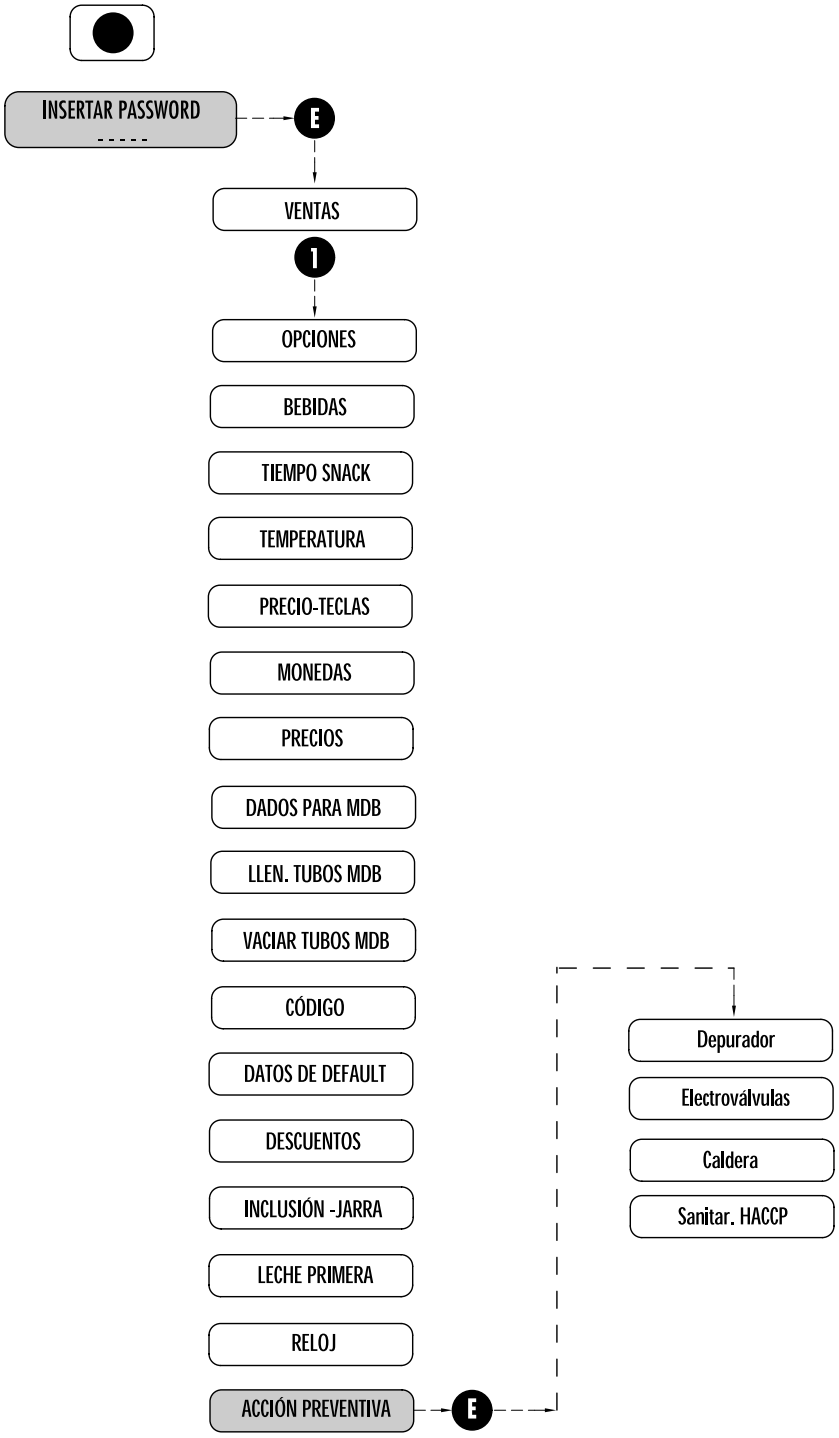


Fig. 7.22

8.0 MANTENIMIENTO

¡ATENCIÓN! Esta operación debe efectuarse con la máquina encendida: por lo tanto, solamente el personal técnico habilitado está autorizado a realizar dichas intervenciones.

Se accede al menú manutención presionando el tecla P12, que está situada en el lado de los componentes de la tarjeta teclado *(Fig.5.1)*. Una vez entrados en este menú, se inhabilita el monedero; en la línea 1 se visualiza la frase *Manutención xxx*, en la cual *xxx* visualiza la temperatura de la caldera, mientras que la línea 2 resulta en blanco. En dicho estado, las teclas del teclado asumen el siguiente significado:

Manutención IRIS (versión expreso):

- **Tecla 1** ***Efectúa una rotación del grupo café o desplazamiento alarmas*** (si existen).
- **Tecla 2 :** ***Lavado batidora leche/chocolate.*** Accionando esta tecla se activa la electroválvula leche/chocolate y la bomba y luego de 1" la batidora leche/chocolate para una cantidad de agua igual a 100c³; al final se aguardan 6". En este período, en la línea 1 se visualiza el mensaje *En lavado*, y en la línea 2 *Aguardar* el mensaje. Al final se abandona la condición de lavado y se regresa al estado manutención.
- **Tecla 3 :** ***Lavado batidora té.*** Accionando esta tecla se activa la electroválvula té y la bomba y luego de 1" la batidora té para una cantidad de agua igual a 100c³; al final se aguardan 6". En este período, en la línea 1 se visualiza el mensaje *En lavado*, y en la línea 2 *Aguardar* el mensaje. Al final se abandona la condición de lavado y se regresa al estado manutención.
- **Tasto 4** ***Movimiento trasladador*** , cada vez que se presiona la tecla se acciona el trasladador, que se desplaza una posición (pos. 1→pos.2→pos.3→pos.1).
- **Tecla 5** ***Desenganche vasos***
- **Tecla 6** ***Desengancho Paletinas***
- **Tecla 7** ***Ensayo agua de una selección.*** En la línea 2: se visualiza "*Ensayo agua*" y la máquina aguarda que se efectúe la selección. La selección se realizará poniendo en cero todos los solubles; al final de la erogación la máquina abandona el estado de ensayo agua y regresa al estado de manutención. Si se desea regresar al estado manutención sin efectuar ninguna selección, es suficiente presionar la tecla P9.
- **Tecla 8** ***Ensayo completo de una selección.*** Luego de la presión de dicha tecla, se visualiza en la línea 2: "*Ensayo"* y la máquina aguarda que se efectúe la selección (Vega incluida) al final de la erogación, la máquina abandona el estado de ensayo y regresa al estado de manutención. Si se desea regresar al estado manutención sin efectuar ninguna selección, es suficiente presionar la tecla P9.
- **Tecla 9** Se visualizan durante 2 segundos las ventas totales que no se pueden poner en cero, después de lo cual se regresa al estado manutención.
- **Tecla 10** ***Reset alarmas***. Todas las alarmas se ponen a cero y se realiza la diagnosis del grupo y del trasladador. En la línea 2 se visualiza el mensaje *Reset* durante un periodo de 2 segundos.
- Pulsador **P11** No utilizada.
- Pulsador **P12** Se regresa al estado normal o se sale de la prueba o prueba agua.
- Pulsador **P13** No utilizada.

Lavados

La tecla 13 situada en el lado de los componentes de la tarjeta teclado *(Fig.5.1)* efectúa el lavado consecutivo del grupo café (rotación grupo), de la electroválvula leche chocolate y del correspondiente molinillo y de la electroválvula té con su molinillo. Esta tecla está activa solo en estado normal de la máquina, no si se está en mantenimiento o programación.

Panel de manutención IRIS (versión expreso)

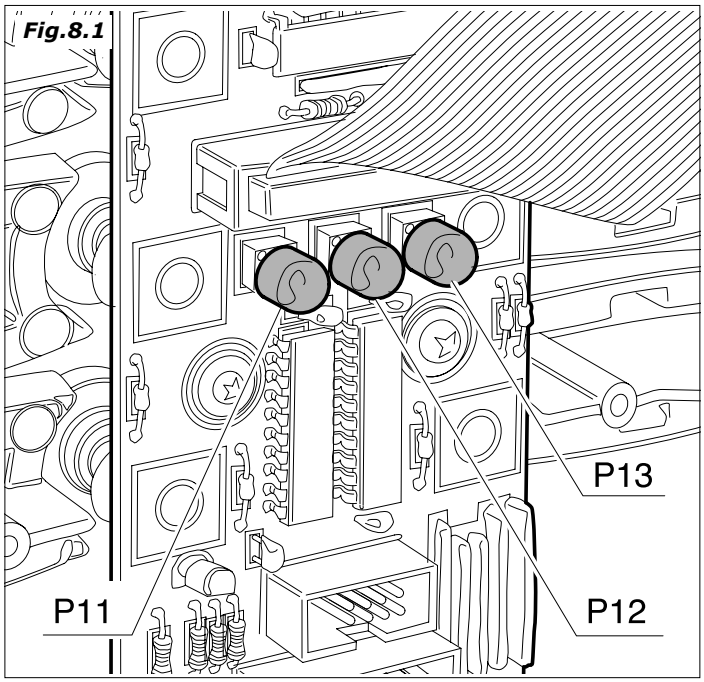


Fig.8.1

Manutención IRIS (Versión solubles):

- **Tecla 1** ***Lavado batidora 1.*** Accionando esta tecla se activa la electroválvula 1 y la bomba y luego de 1" la batidora 1 para una cantidad de agua igual a 100c³; al final se aguardan 6". En este período, en la línea 1 se visualiza el mensaje *En lavado*, y en la línea 2 *Aguardar* el mensaje. Al final se sale de la condición de lavado y se regresa al estado mantenimiento o desplazamiento alarmas (si existen).
- **Tecla 2** ***Lavado batidora 3.*** Accionando esta tecla se activa la electroválvula 3 y la bomba y luego de 1" la batidora 3 para una cantidad de agua igual a 100c³; al final se aguardan 6". En este período, en la línea 1 se visualiza el mensaje *En lavado*, y en la línea 2 *Aguardar* el mensaje. Al final se abandona la condición de lavado y se regresa al estado manutención.
- **Tecla 3** ***Desenganche vasos***
- **Tecla 4** Se visualizan durante 2 segundos las ventas totales que no se pueden poner en cero, después de lo cual se regresa al estado manutención.
- **Tecla 5** ***Lavado batidora 2.*** Accionando esta tecla se activa la electroválvula 2 y la bomba y luego de 1" la batidora 2 para una cantidad de agua igual a 100c³; al final se aguardan 6". En este período, en la línea 1 se visualiza el mensaje *En lavado*, y en la línea 2 *Aguardar* el mensaje. Al final se abandona la condición de lavado y se regresa al estado manutención.
- **Tecla 6** ***Lavado.*** Accionando esta tecla se activa la electroválvula 4 y la bomba para una cantidad de agua igual a 100c³; al final se aguardan 6". En este período, en la línea 1 se visualiza el mensaje *En lavado*, y en la línea 2 *Aguardar* el mensaje. Al final se abandona la condición de lavado y se regresa al estado manutención.
- **Tecla 7** ***Movimiento trasladador***, cada vez que se presiona la tecla se acciona el trasladador, que se desplaza una posición: (pos.1→ pos.2→ pos.1) si la opción transportador está en NO, (pos. 1→ pos.2→ pos.3→ pos.1) si opción transportador está en SI.
- **Tecla 8** ***Ensayo agua de una selección.*** En la línea 2: se visualiza "*Ensayo agua*" y la máquina aguarda que se efectúe la selección. La selección se realizará poniendo en cero todos los solubles; al final de la erogación la máquina abandona el estado de ensayo agua y regresa al estado de manutención. Si se desea regresar al estado manutención sin efectuar ninguna selección, es suficiente presionar la tecla P9.
- **Tecla 9** ***Ensayo completo de una selección.*** Luego de la presión de dicha tecla, se visualiza en la línea 2: "*Ensayo"* y la máquina aguarda que se efectúe la selección; al final de la erogación, la máquina abandona el estado de ensayo y regresa al estado de manutención. Si se desea regresar al estado manutención sin efectuar ninguna selección, es suficiente presionar la tecla P9.
- **Tecla 10** ***Reset alarmas***. Todas las alarmas se ponen a cero y se realiza la diagnosis del grupo y del trasladador. En la línea 2 se visualiza el mensaje *Reset* durante un periodo de 2 segundos.
- Pulsador **P11** No utilizada.
- Pulsador **P12** Se regresa al estado normal o se sale de la prueba o prueba agua.
- Pulsador **P13** Movimiento trasladador solo se opción transportador está en SI

Panel de manutención IRIS (Versión solubles)

Lavados

La tecla 13 situada en el lado de los componentes de la tarjeta teclado *(Fig.5.1)* efectúa el lavado consecutivo del grupo café (rotación grupo), de la electroválvula leche chocolate y del correspondiente molinillo y de la electroválvula té con su molinillo. Esta tecla está activa solo en estado normal de la máquina, no si se está en mantenimiento o programación.

9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

9.1 Limpieza y carga

Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto. Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).
No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

Consultar las disposiciones indicadas en el capítulo 5.0 NORMAS DE SEGURIDAD y el capitulo 6.0 INSTALACIÓN del presente manual.

9.1.1 Mantenimiento aconsejado

Bianchi garantiza el buen funcionamiento del distribuidor en el trascurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	***N° VENTAS***				
	5.000	***10.000***	***20.000***	***30/40.000***	***70/80.000***
Regeneración depurador *	●				
Sustitución émbolo completo de filtros y guarnición		●			
Sustitución grupo café completo		●			
Descalcificación caldera expreso y electroválvulas			●		
Sustitución de las molederas				●	
Decalcificación caldera soluble y electroválvulas					●
* si no se indica lo contrario por parte del proveedor del depurador.					

9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los deshechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los deshechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.
- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 9.2.1

Realizar las siguientes operaciones:
– limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos *(Fig.9.1 e Fig.9.2)*

Desmontar y lavar cuidadosamente:
– embudos y cierre magnético de contenedores de producto *(Fig.9.3-pos.**1**)*
– salida de agua, (**2**), batidoras (**3**) y aspas de las batidoras (**4**)

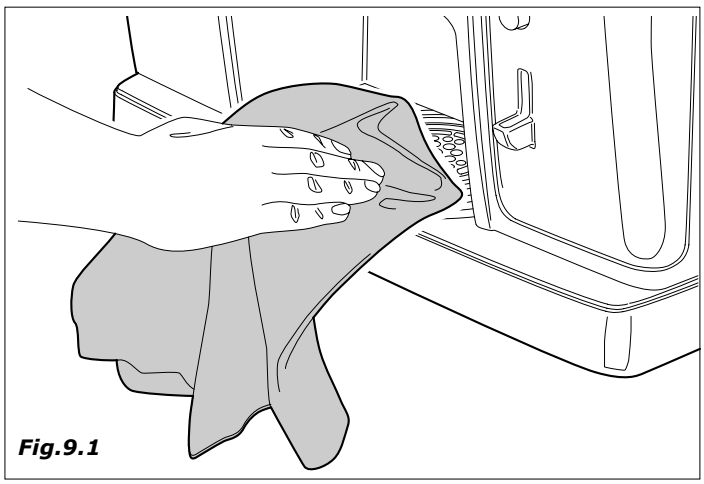


Fig.9.1

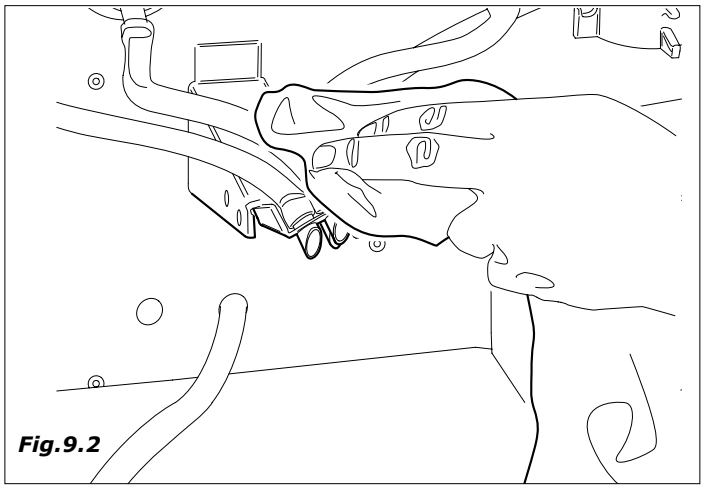


Fig.9.2

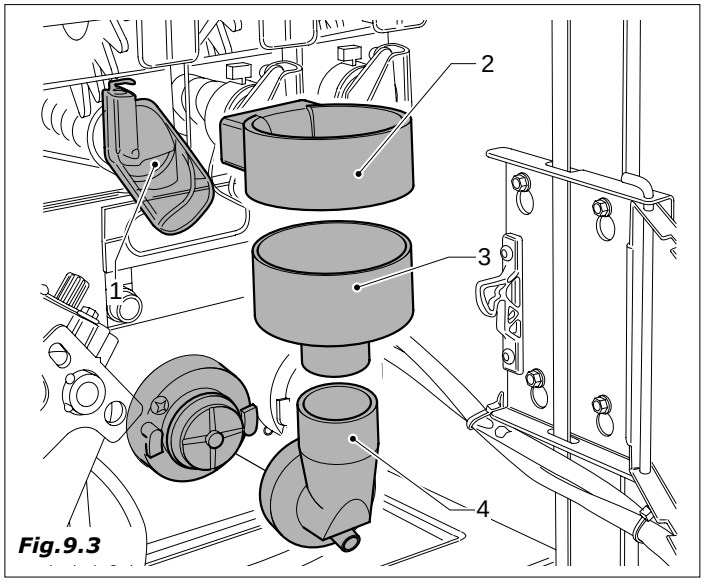


Fig.9.3

– tubos de silicona de dispensación del producto

– ventana y soporte de dispensación del producto *(Fig.9.4)*

– rampa y embudo de café *(Fig.9.5)*

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

– Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea *(Fig.9.6)*

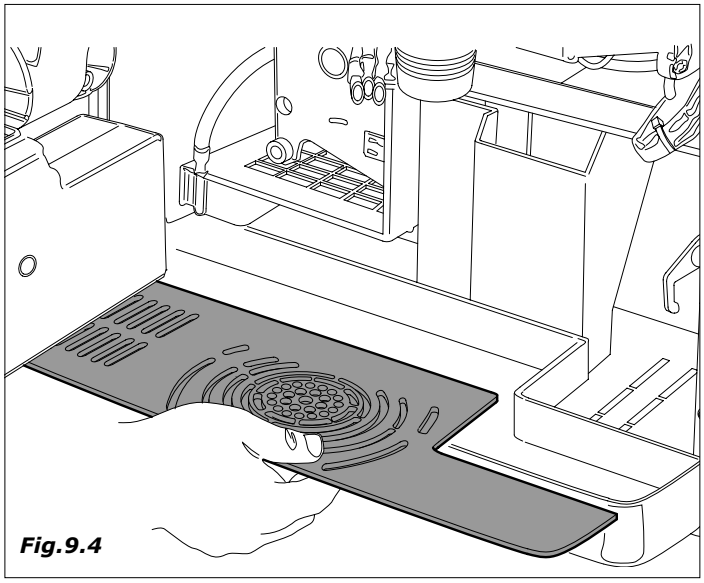


Fig.9.4

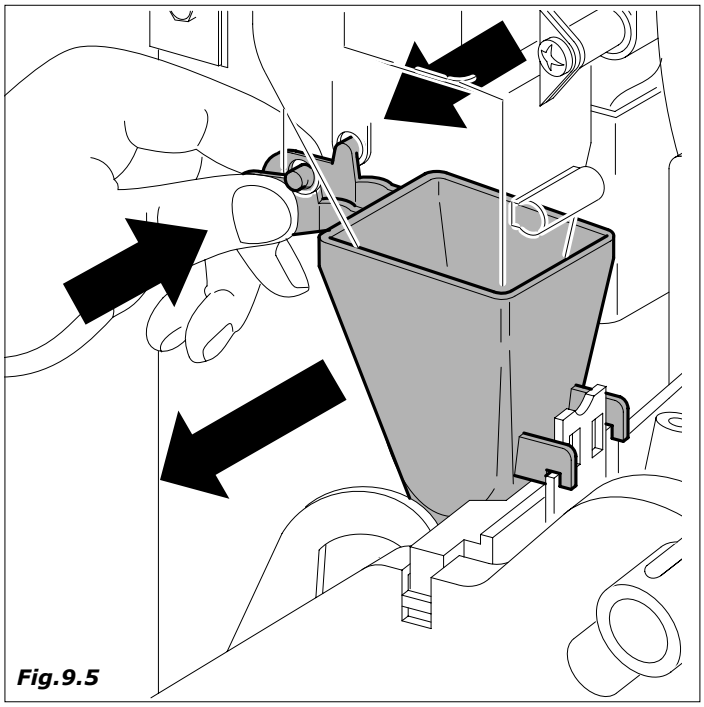


Fig.9.5

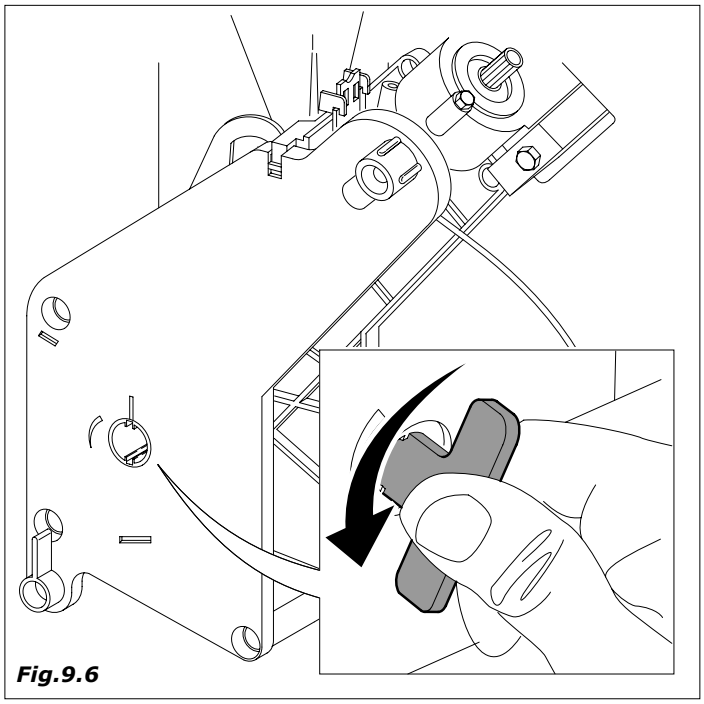


Fig.9.6

– sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo *(Fig.9.7)*

– sacar el cubo de los posos de café,(versiones de café en grano) *(Fig.9.8)*

Última operación: recolección del dinero.

9.1.4 Limpieza semanal

Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación*(Fig.9.9)*.

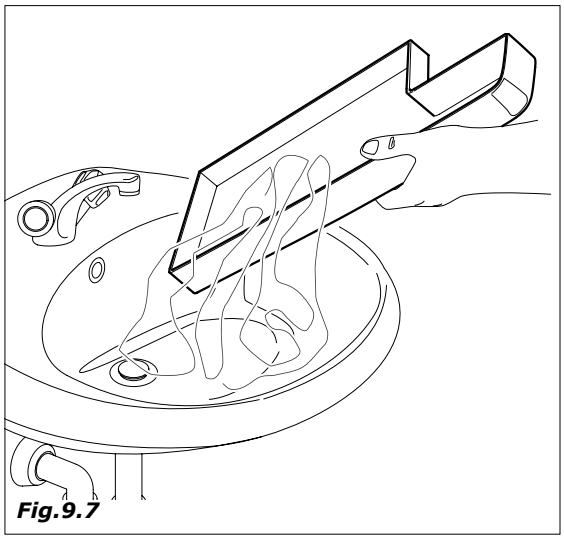


Fig.9.7

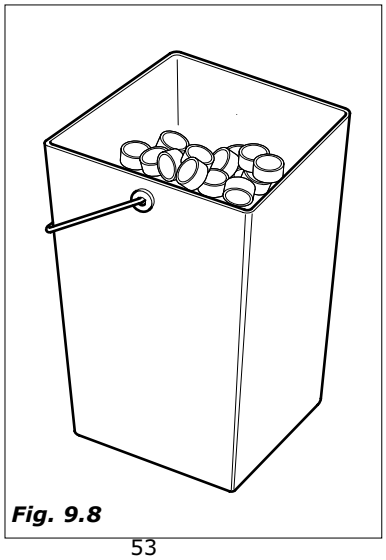


Fig. 9.8

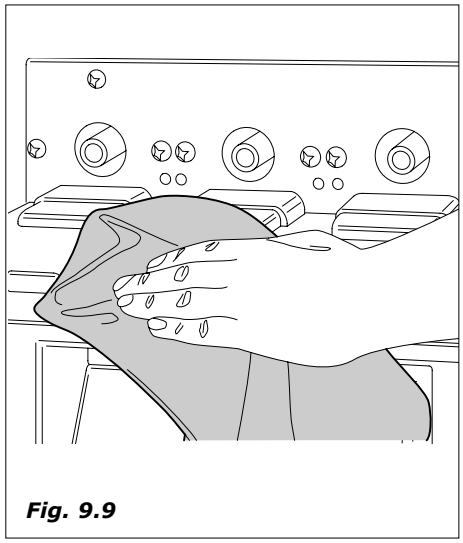


Fig. 9.9

9.1.5 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.
tomar como referencia la sec.6.6 correspondiente a la primera instalación.

9.1.6 *Mantenimiento ordinario y extraordinario*

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.

Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.
Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.
Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.
Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 6.5.

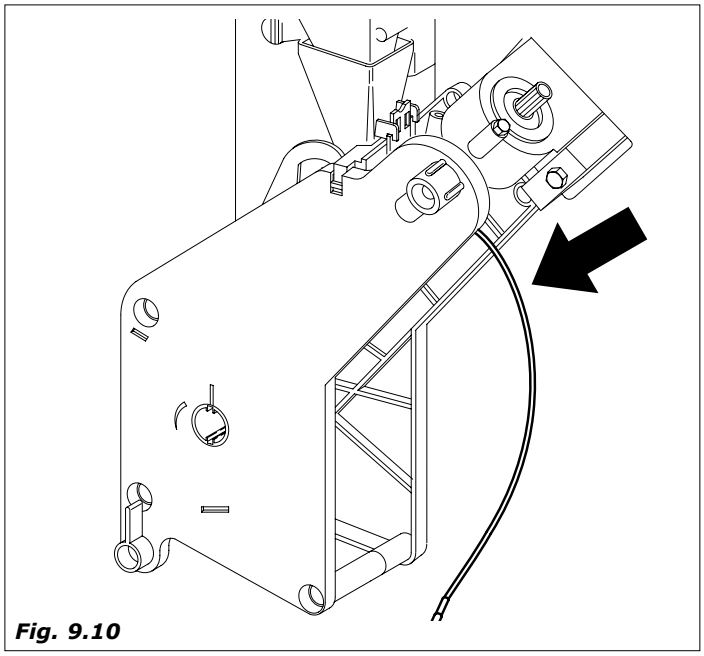


Fig. 9.10

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 9.14).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

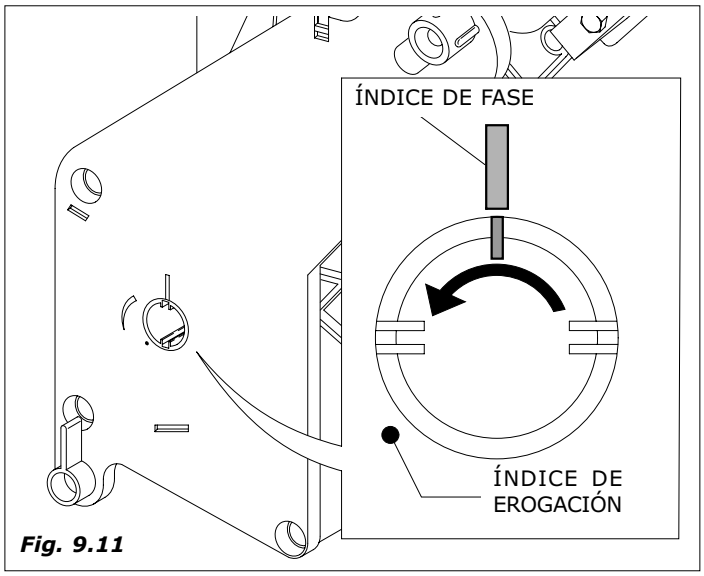


Fig. 9.11

9.2 PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

9.2.1 Sanitarización

ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Los operadores y técnicos del vending que habitualmente estén en contacto con los productos alimenticios deben prestar particular atención al aseo personal y a la indumentaria.

En particular, antes de iniciar cada operación en el distribuidor debe asegurarse de:

- calzar zapatos que prevengan los accidentes o al menos que sean adecuados al uso
- lavarse las manos perfectamente
- mantener las uñas cortas, limpias y sin tinta
- llevar el cabello corto y limpio
- evitar rascarse durante las operaciones de mantenimiento
- no fumar y no comer durante el trabajo
- evitar tocarse el cabello, boca, nariz durante el trabajo
- evitar llevar anillos, pulseras, relojes
- cubrir las posibles heridas
- evitar perfumes personales fuertes

La mayor contaminación de los alimentos pasa a través de las manos, os recordamos por tanto que os lavéis las manos de vez en cuando:

- se inicia a trabajar en el distribuidor
- después de haber ido al lavabo
- después de haberse tocado el cabello, sonado la nariz, comido
- después de haber tocado productos químicos de limpieza
- después de haberle dado la mano a otra persona

Si se usan guantes protectores es necesario acordarse de cambiarlos cada vez que tocan objetos contaminantes.

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o detersivos

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera. Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia (a base de cloro).

Con respecto a lo que no se ha mencionado en este capítulo, consulta la HACCP y en particular prestar atención a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los deshechos
- Aprovisionamiento del agua potable
- La higiene personal
- Las características de los productos alimenticios
- (directiva 93/43/CEE)

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

- Los locales en donde se instalan los distribuidores automáticos, deben impedir la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos y la formación de moho sobre las superficies de la máquina.
- Además, es importante que los locales en donde se instala el distributor, puedan garantizar una correcta práctica higiénica impidiendo la contaminación cruzada, durante las operaciones, entre productos alimenticios, aparatos, materiales, agua, recambio de aire o intervenciones del personal y excluyendo agentes externos de contaminación como insectos u otros animales nocivos.
- Comprobar que la conexión hídrica sea adecuada y conforme a la directiva CEE 80/778 concerniente a la cualidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Asegurar una correcta aireación mecánica o natural, evitando el flujo mecánico de aire de una zona contaminada hacia una zona limpia.

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:

1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
2 en la empresa que gestiona el servicio

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circunstante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.
- Para la limpieza interna usar estropajos limpios, mucho mejor paños de un solo uso.
- Indispensable acordarse de no poner nunca en contacto los productos usados para la limpieza genérica del distribuidor con los usados para la limpieza de las piezas en contacto con los alimentos.
- Prestar atención durante las operaciones de limpieza de no transferir gérmenes de zonas sucias a otras ya limpias.

A) usar guantes limpios

B) usar agua caliente que no esté sacada de los lavabos

C) prestar una atención especial en la limpieza de las piezas en contacto con las sustancias alimenticias.
- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.
- Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.
- Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.
- Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.

D) terminadas las operaciones de limpieza depositar las bolsas de basura en las áreas adecuadas alejadas de donde se colocaran los distribuidores automáticos.

9.2.2 Control temperatura

- regular la temperatura del distribuidor de acuerdo con las recomendaciones específicas de los fabricantes de la comida contenida en el distribuidor
- la comida generalmente se conserva de forma apropiada a una temperatura inferior a 8° C
- los bocadillos, concretamente, son necesarios conservarlos a una temperatura que puede oscilar entre los 3°C y los 5°C
- naturalmente estos productos se deben transportar en contenedores térmicos apropiados.

INFORMACIONES GENERALES SOBRE LOS PRODUCTOS DISTRIBUIDOS

- controlar siempre la fecha de caducidad
- controlar siempre la hermeticidad de las confecciones
- recordar que la comida siempre se debe conservar a al menos a 15 cm de altura del suelo
- durante la carga no tocar nunca los vasos, hacerlos resbalar fuera de la confección
- durante la carga nunca tocar las cucharillas, hacerlas resbalar fuera de la confección
- evitar conservar los productos solubles durante mucho tiempo o en ambientes aislados, húmedos.

Resumimos en la tabla siguiente el comportamiento que sugerimos con el fin de reducir al mínimo el riesgo de proliferación y contaminación de bacterias en el interior del distribuidor

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	*TIEMPO / n° VENTAS*		
	CADA DIA	*CADA SEMANA*	*20000 VENTAS O MAX CADA MES.*
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con liquido higienizante.	●		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	●		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	●		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		●	
* Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi			●
*Bianchi ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.			

9.3 Dosificación

9.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- temperatura del café en el vaso aprox. 78 º C. para 38cc de producto dispensado
- temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 º C
- dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- Gramaje del café molido. Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.9.12).

  Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.

  Girando a la derecha la dosis disminuye.

  Girando a la izquierda la dosis aumenta.

  La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 9.12).

  La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

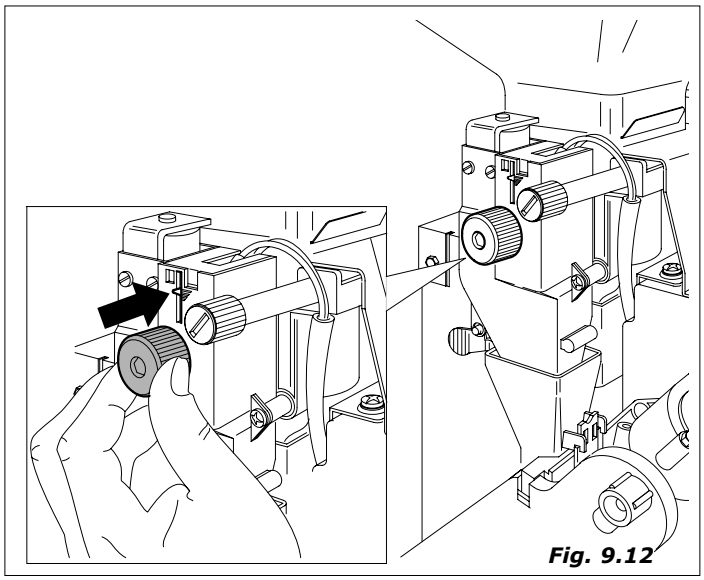


Fig. 9.12

– *Regulación del grado de molienda.* Girar el tornillo *(Fig.9.13)* para obtener los resultados deseados.

  Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.

  Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

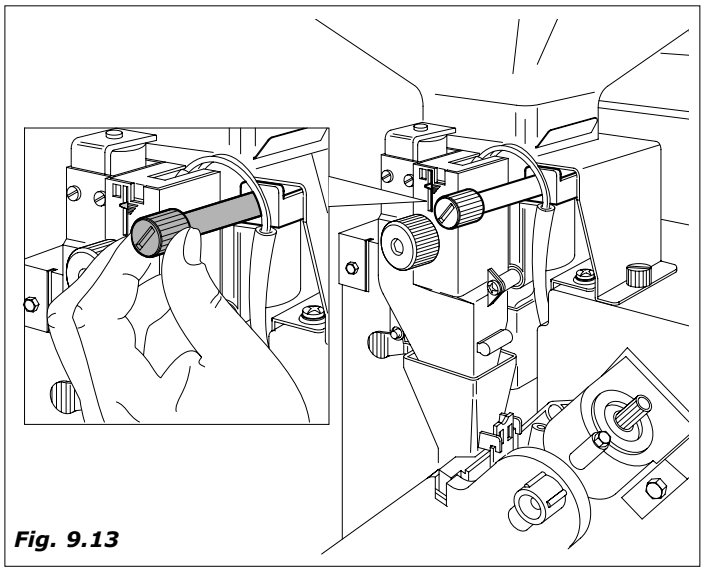


Fig. 9.13

9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

En los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 7.0 PROGRAMACIÓN.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.

9.4 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

– Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor

– Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.

– Colocar de nuevo el tapón.

– Vaciar todo el producto de los contenedores *(Fig.9.14)*.

– Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores

– Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente

– Sacar la bolsa de posos de café

– Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático

– Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán *(Fig.9.15)*

– Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

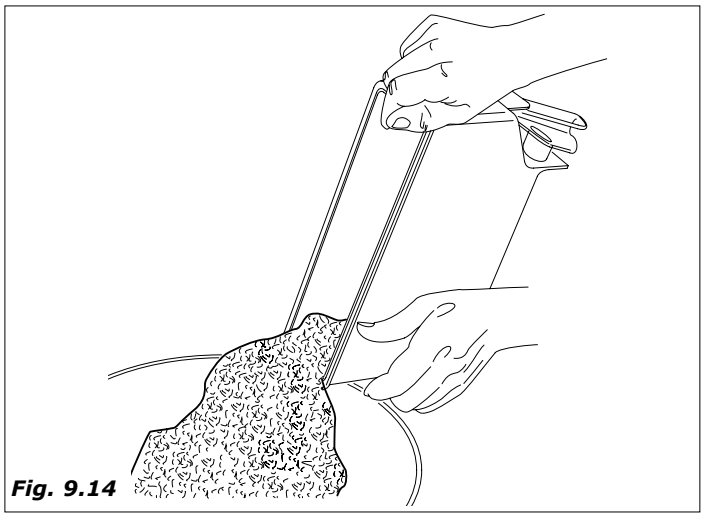


Fig. 9.14

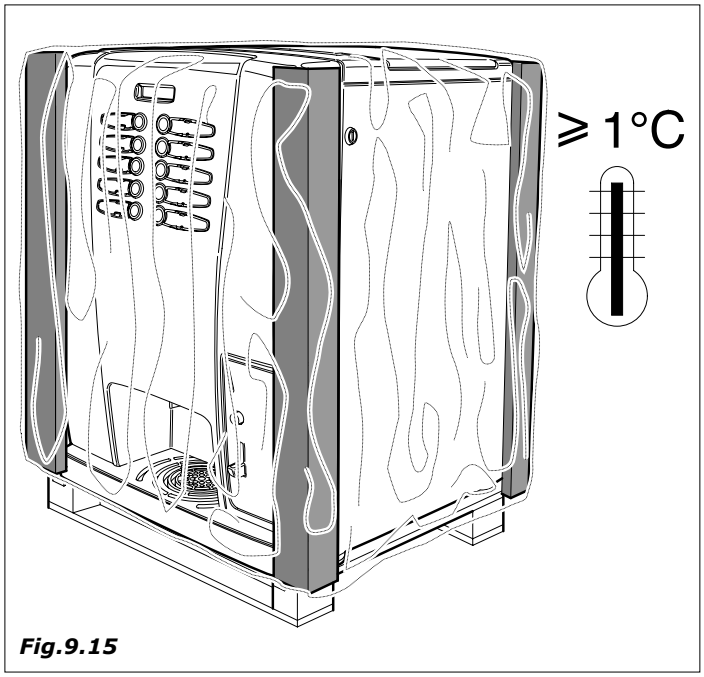


Fig.9.15

10.0 ACCESORIOS

10.1 Kit mueble base

Están disponibles, a petición, dos muebles base para sobreponer el distribuidor automático.

Los dos muebles se diferencian en que uno tiene la posibilidad de permitir la instalación del orificio para introducir las monedas o fichas, y el otro no.

NOTA: de serie el distribuidor IRIS expreso tiene en su interior ya instalado la rampa que drena los posos directamente en el mueble, en el interior de los dos muebles están provistos dos cubos más el relevador del «demasiado lleno» en el cubo líquidos.

Para el montaje y el acoplamiento del mueble con el distribuidor proceder del modo siguiente:

- quitar los 4 pies montados en el modelo de mesas (Fig.10.1)

- sobreponer el distribuidor al mueble (Fig.10.2)

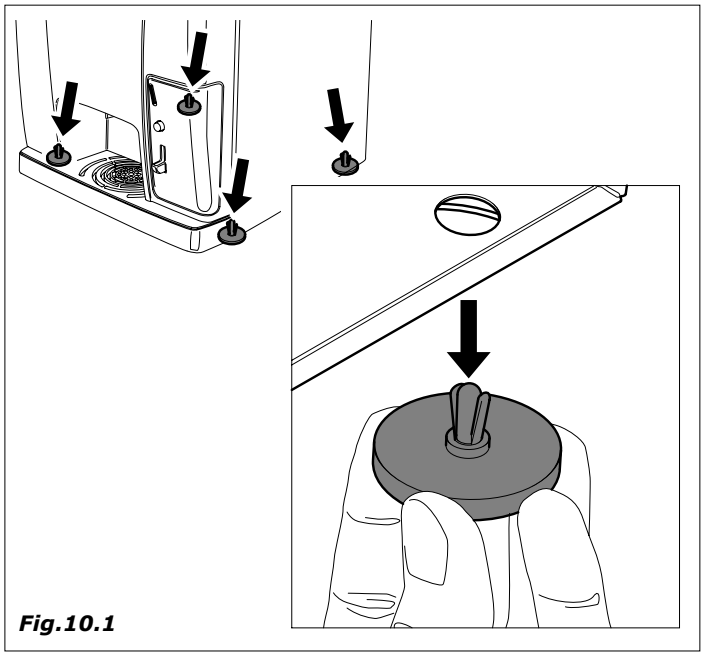


Fig.10.1

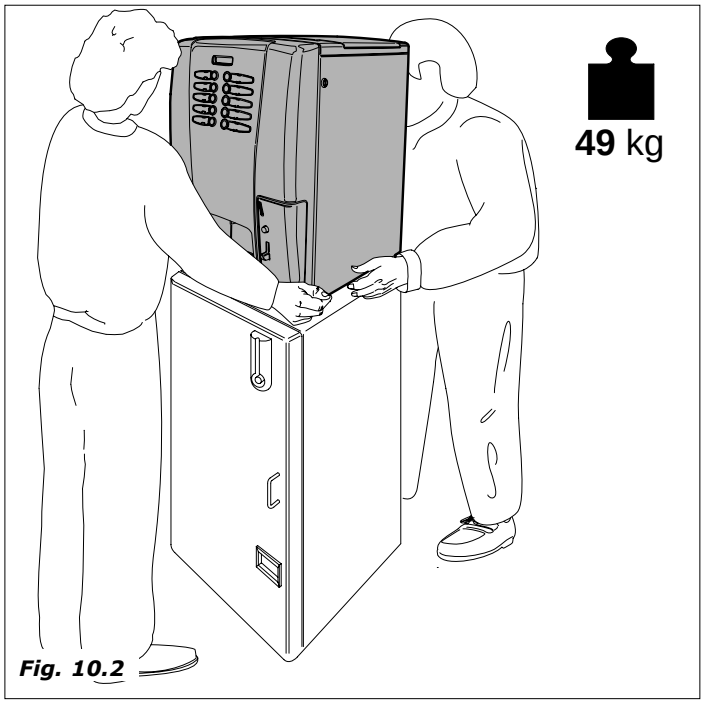


Fig. 10.2

10.1.1 Introducción de la rampa de descarga desperdicios café

Quitar el recipiente posos líquidos (Fig.10.3) y el recipiente recoge posos café.

Recordar:
- Sacar el disco del fondo del distribuidor rompiendo las aletas que lo mantienen húmedo (Fig.10.4).

- Volver a introducir el recipiente recoge posos líquidos

- Volver a introducir el recipiente recoge posos café (Fig.10.5).

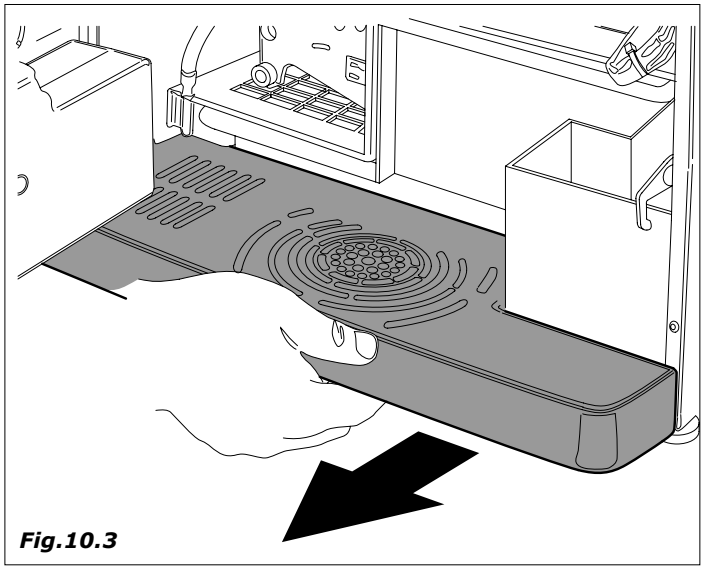


Fig.10.3

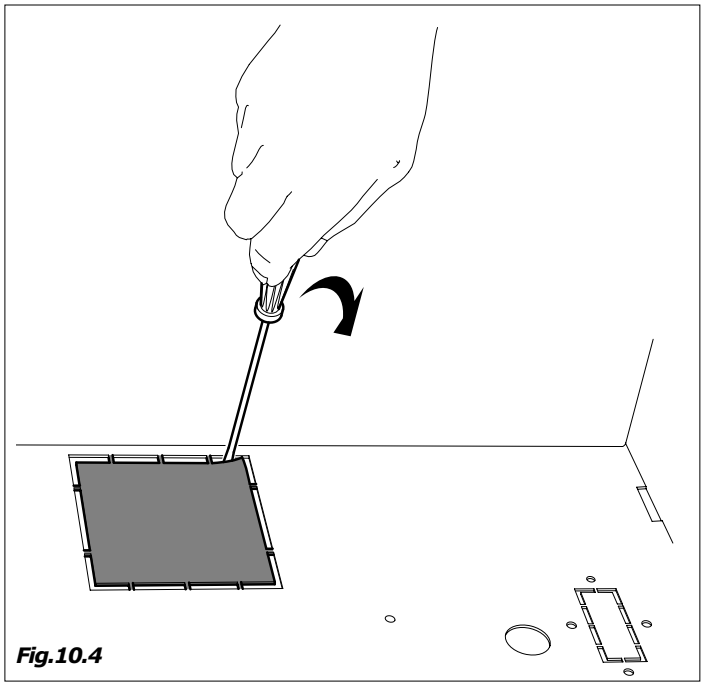


Fig.10.4

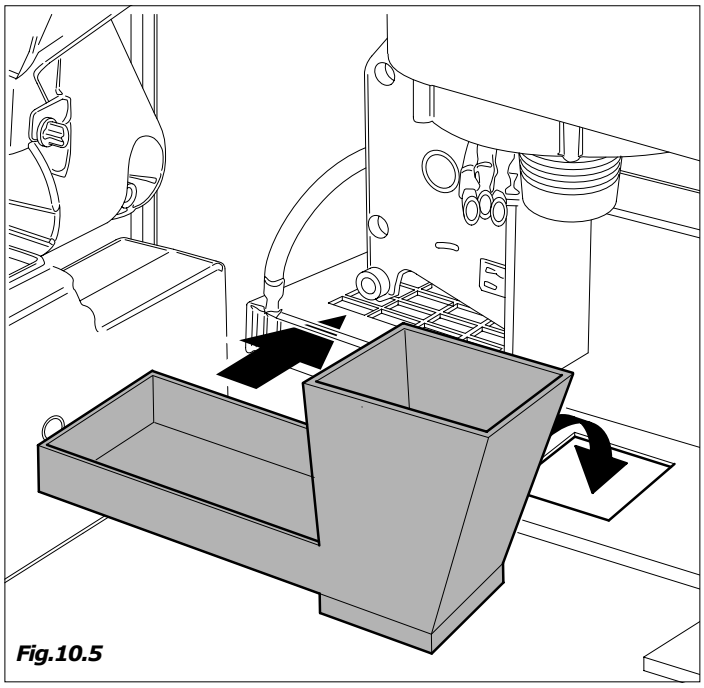


Fig.10.5

10.1.2 Recolección desperdicios líquidos

- Quitar el recipiente y agujerear la descarga como se indica en la *figura* 10.8.
- Introducir el tubo de silicona en la sede correspondiente del recipiente.
- Llegados a este punto, volver a introducir el recipiente recoge posos líquidos comprobando la presencia del cubo en el alojamiento inferior (Fig.10.9).

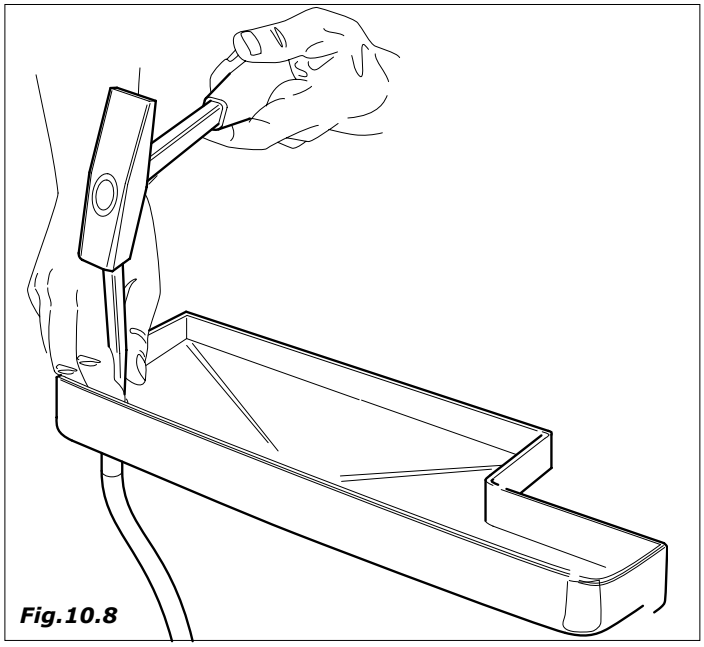


Fig.10.8

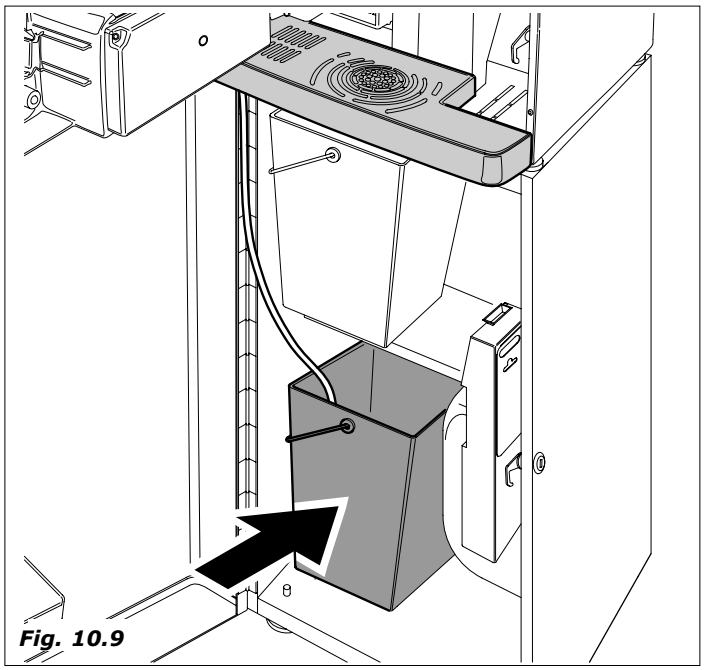


Fig. 10.9

10.1.3 Montaje rampas y compartimiento monedas/fichas

- Montar la caja de las monedas en la parte inferior del mueble fijándola en la escuadra correspondiente (Fig.10.10).

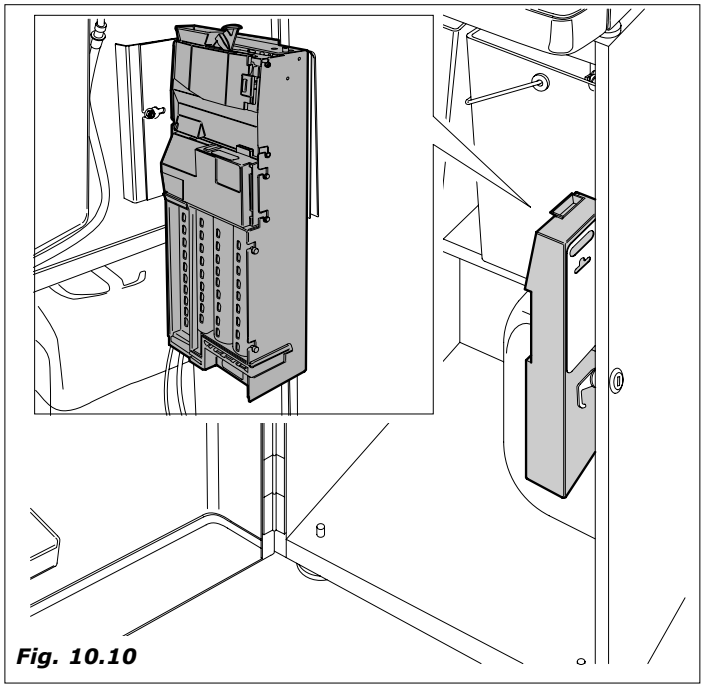


Fig. 10.10

10.1.4 Kit bomba

Está disponible el kit bomba que permite al distribuidor estar operativo incluso sin la ayuda de la conexión directa a la red hídrica.

Las instrucciones para el montaje y las características técnicas están contenidas en el kit.

El kit bomba está compuesto de:

- bomba 24V DC con cable de 150 cm y con conexiones faston machos
- tubo silicona 120 cm 5x9
- tubo silicona 70 cm 7x11
- juntura porta goma
- canutillo descarga
- manguito hembra
- cable micro cubeta para tanque autónomo

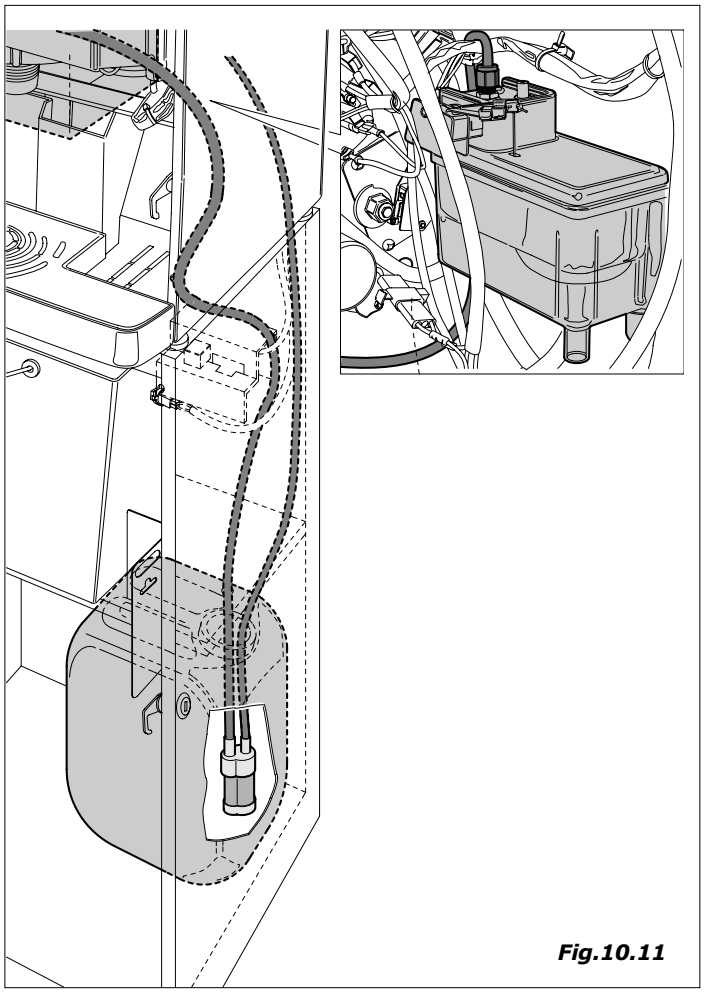


Fig.10.11

11.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

Al comprobar una alarma tienen en general el efecto de apagar todas las salidas y bloquear la posible erogación en curso. Todas las alarmas se pueden eliminar, previa eliminación de la causa, entrando en mantenimiento y presionando la tecla 10 (en el teclado situado arriba a la derecha).
En la línea 1 se visualiza la palabra Alarma mientras en la línea 2 se visualizará la alarma.

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Alarmas no memorizadas		
E09 - Error eeprom	*Se activa si se detecta un error en la eeprom. En la línea 2 se visualiza el mensaje Error eeprom. Ejecutando la operación de reset, se volverán a cargar también los datos de default en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).*	*Efectuar lel reset de las alarmas.*
Alarma - Err. monedero	*Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive o MDB. Se activa cuando se verifica un error de conexión entre la tarjeta y el monedero o no se detecta el monedero.-Executive: está previsto un retraso de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando se activa la alarma.-MDB: el retraso es de 10 seg. en el encendido, es decir, aproximadamente 2 segundos.*	*Dichas alarmas se autorestablecen*
Alarma - Factor de escala	*En el empleo del monedero Executive (no en Price Holding) o MDB, si se programa un valor del precio tal que multiplicado por la moneda básica del monedero se supera el range de valor admisible para el precio, se indica con el mensaje factor de escala. Dicha alarma se autorestablece apenas se le adjudica un valor admisible al valor programado.*	*Verificar el valor correcto de la moneda básica en los parámetros de programación del monedero.*
E08 VACÍO AGUA	*Salta después de 2 segundos de la eliminación del micro vacío agua. Apaga la resistencia y reinicia el timeout para E12. Con la opción bomba autónoma habilitada durante el tiempo timeout bomba autónoma programado visualiza carga agua, es decir, hasta que la salida de la bomba autónoma permanece abierta para luego visualizar el mensaje E08 - vacío agua. Dicha alarma tiene como efectos el de deshabilitar el introductor de monedas o fichas y la erogación de bebidas. Se autoestablece.*	*Verificar la capacidad hídrica de la instalación de red.Electroválvula entrada aguaBuen funcionamiento del microinterruptor de la cubeta.* *Vaciar el cubo de desperdicios líquidos* *Verificar el microinterruptor cubeta y eventualmente sustituir*
E12 TEMP.<60C	*Se verifica si con el reset no se alcanza en 15 minutos la temperatura de set menos 15 ºC, o si durante el funcionamiento normal la temperatura queda por debajo de los 60 ºC por 15 minutos.*	*Verificar los parámetros de programaciónControlar el Clixon*
E01 VASO	*Salta después de 10 segundos desde su activación si el motor desenganche vasos no ha activado el MFC Desenganche Vasos o bien si el motor rotación columna permanece activo durante más de 90 segundos.*	*Llena la columna correspondiente.* *Verificar el microinterruptor y eventualmente sustituir.*
E18 TRANSP. AZÚC.	*Salta después de 10 segundos desde su activación si el motor transportador azúcar no ha activado el Micro Transportador Azúcar.*	*Verificar el microinterruptor de posición del motor y eventualmente sustituir*
E00 FUERA DE SERVICIO	*Se comprueba si todas las eslavas conectadas a la tarjeta están en alarma. En consecuencia, no es posible ninguna erogación en las eslavas.*	*Verificar alarmas en mantenimiento*
CONFIGURACIÓN	*Se comprueba si la revisión de las eslavas conectadas a la tarjeta no es compatible.*	*Las actualizaciones software están disponibles en el portal técnico Bianchi, si esto no es posible se ruega contactar con la sede Bianchi*
Alarmas memorizadas		
E17 MOTOR BRAZO	*Se verifica si vence el timeout de 4 segundos durante el movimiento del dispositivo de traslado de los vasos.*	*Verificar y eventualmente sustituir.* *Verificar el microinterruptor de posición del motor.*
E21 BEB. NO DISP.	*Se activa si está presente la indicación E05 y cualquiera de las indicaciones E02, E03, E04, E06 y E025.*	*Verificar las indicaciones*

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
Segnalazioni memorizzate		
E02 MOLINILLO	*Se activa si vence el timeout programado del molinilloEl display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye sólo en el caso de molienda instantánea.*	*Llenar el recipiente*
		Verificar que no hayan impedimentos entre las muelasVerificar las conexiones eléctricas del motor
E03 GRUPO CAFÉ	*Se activa si vence el timeout programado del grupo café.El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye.*	*Verificar eventuales roturas y la alimentación eléctrica del motor*
		Verificar el microinterruptor y eventualmente sustituir.
E04 BOMBA EXPRESO	*Se activa durante la erogación del agua del café, si no se erogan por lo menos 10 c3 en el timeout programado de la bomba El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar la bomba y eventualmente sustituir.*
		Verificar la electroválvula del café y eventualmente sustituir.
		Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir
E05 BOMBA SOL.	*Se activa durante la erogación del agua de los solubles o del agua caliente, si no se eroga por lo menos la mitad de la dosis en el timeout programado de la bomba.El display visualiza el mensaje "Sólo expreso".El importe se restituye si no se estaba suministrando agua caliente.*	*Verificar la bomba y eventualmente sustituir*
		Verificar la electroválvula de los solubles y eventualmente sustituir
		Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir
E06 DOSIFICADOR DE CAFÉ	*Se activa si luego de la fase de desenganche del café el microinterruptor de la dosis queda presionado.El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye*	*Verificar el microinterruptor de dosis y eventualmente sustituir*
		Verificar eventuales obstrucciones y eventualmente extraerlas
E11 SONDA NTC	*Se verifica si la sonda de temperatura se pone en cortocircuito o el circuito está abierto.La resistencia se apaga si el NTC está en cortocircuito o abierta. Con el encendido está previsto un retraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.*	*Verificar la resistencia de la sonda NTC y eventualmente sustituir*
		Verificar las conexiones eléctricas.
E16 CAPACIDAD	*Erogación de solubles o de agua caliente: se verifica si se suministra una cantidad de agua comprendida entre el 50% y el 70% de la dosis programada. El display visualiza el carácter "*" como último carácter. Esta indicación prevalece sobre las de los contadores descendentes (las tres sucesivas).*	*Ver la nota (1)*
Indicaciones no memorizadas		
E25 - NO GRUPO	*Detecta la falta del grupo. Con esta alarma se inhabilita el monedero y la selección bebidas.Dicha alarma se autorestablece.*	*Verificar el microinterruptor de presencia del grupo y eventualmente sustituir.*
E22 DEPURADOR	*Se activa si el valor del contador descendente del depurador es igual a cero. Visualiza "α" en la última casilla del display.*	*Regenerar el depurador. Restablecer el contador descendente Depurador en progr.*
E23 MUELAS	*Se activa si el valor del contador descendente de las muelas del café es igual a cero. Visualiza "$" en la última casilla del display.*	*Sustituir las muelas. Restablecer el contador descendente Muelas en progr.*
E24 FILTROS	*Se activa si el valor del contador descendente de los filtros de café es igual a cero. Visualiza "&" en la última casilla del display.*	*Sustituir los filtros.Restablecer el contador descendente filtros en progr.*
E32 - ELECTROVáLV.	*Salta si el valor de contador de las electroválvulas es igual a cero. Visualiza "^" en la última casilla del display.*	*Sustituir eletroválvula. Restablecer el contador descendente electroválvulas en progr.*
E33 - GUARNICIONES	*Salta si el valor del contador de las guarniciones es igual a cero. Visualiza "<" en la última casilla del display.*	*Sustituir guarniciones. Restablecer el contador descendente guarniciones en progr.*

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
E34 - CALDERA	*Salta si el valor del contador de la caldera es igual a cero. Visualiza ">" en la última casilla del display.*	*Restablecer el contador descendente calderas en progr.*
E35 - Sanit. HACCP	*Salta si el valor del contador de la sanitarización HACCP es igual a cero. Visualiza ""@"" en la última casilla del display.*	*Restablecer el contador descendente Sanit. HACCP en progr.*
Indicaciones memorizadas omnifet		
E30 - OMNIFET XX	*Se activa cuando se detecta una falla en el omnifet xx.*	*Verificar los eventuales cortocircuitos relativos al OMNIFET indicado. Eliminar la causa y apagar el distribuidor por algunos minutos.Efectua el reset de las alarmas*

xx	***Salida controlada del omnifet (versión soluble)***		
0	*Electroválvula entrada agua*	*8*	*Motorreductor leche/transportador*
1	*Electroválvula café*	*9*	*Motorreductor dek o caldo*
2	*Electroválvula leche/chocolate*	*10*	*Motorreductor chocolate*
3	*Relé para bomba autónoma*	*11*	*Batidora leche/chocolate*
4	*Electroválvula té*	*12*	*(no utilizado)*
5	*Motorreductor dek o azúcar*	*13*	*Batidora dek o caldo*
6	*Electroválvula dek o caldo*	*14*	*Batidora café*
7	*Motorreductor té*	*15*	*(no utilizado)*

xx	***Salida controlada del omnifet (versión expreso)***		
0	*Electroválvula agua caliente*	*8*	*Motorreductor chocolate*
1	*Electroválvula té*	*9*	*Pompa autonoma*
2	*Electroválvula leche/chocolate*	*10*	*Motorreductor leche*
3	*Motor azúcar y paletinas*	*11*	*Batidora leche/chocolate*
4	*Batidora té*	*12*	*(no utilizado)*
5	*Motorreductor azúcar*	*13*	*Molinillo*
6	*Electroválvula café*	*14*	*Magneto café*
7	*Motorreductor té*	*15*	*(no utilizado)*

OMNIFET BOMBA	*Se activa cuando se detecta una falla en el omnifet de la bomba*	*Verificar eventuales cortocircuitos relativos al OMNIFET BOMBA. Eliminar la causa y apagar el distribuidor durante algunos minutos.Efectuar el reset de las alarmas.*
		Verificar la bomba y eventualmente sustituir.
Alarmas tarjeta "Vega"		
Alarmas memorizadas		
Vega eeprom	*Salta si se detecta un error en la eeprom. Ejecutando la operación de reset, se cargarán nuevamente también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si está presente esta alarma).*	*Efectuar la operación de reset de las alarmas.*
Alarmas no memorizadas		
V00 - FUERA SERV.	*Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta Vega con la tarjeta Master.*	*Verificar la conexión Master/Slave.Verificar las alarmas en mantenimiento.*
Indicaciones memorizadas		
Vega sector xx	*Salta si vence el timeout del motor del sector xx durante el suministro.*	*Verificar el motorreductor del sector, espiral y conexiones eléctricas*
Vega T seguridad	*Salta si se supera la temperatura de seguridad (sólo para el tipo Pan).*	*Verificar parámetros programación. Verificar grupo refrigerante.*
Vega sonda NTC	*Se verifica si la sonda de temperatura va en cortocircuito o el circuito está abierto. Con el encendido está previsto un atraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.*	*Verificar las resistencias de la sonda NTC y eventualmente sustituir. Verificar las conexiones eléctricas.*
	Se comprueba si la tarjeta Vega no detecta el sensor de la no existencia de producto durante 5 segundos. El sensor debe estar habilitado. Si esta señalación está activa la tarjeta se comporta como con sensor deshabilitado.	*Comprobar el sensor y eventualmente sustituirlo*
		Comprobar la conexión eléctrica

(1) La alarma E-16 CAPACIDAD es una simple señalización, no bloquea, indica una progresiva reducción del caudal de agua en el circuito de la bomba, electroválvula, o un fallo en el contador volumétrico,(ventolino). Esta señalización, avisa de un inminente fallo,E-04 BOMBA.

Están previstos otros indicaciones que no bloquean la máquina pero avisan que es necesaria la regeneración de las resinas del descalcificador, el cambio de las muelas del molinillo o del filtro. El número de servicios para los que aparece la señalización, se programa en el menú de "OPCIONES", las señalizaciones previstas son:

- * para señalar el error **E-16 CAPACIDAD**
- α para señalar la regeneración de **depurador**
- & para señalar la sustitución del **filtro**
- $ para señalar la sustitución de las muelas de **molinillo**
- # para señalar la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**
- % para señalar la regeneración de los **depurador** y la sustitución de las **muelas**
- Ω para señalar la regeneración de los **depurador** y la sustición de los **filtros**
- π para señalar la regeneración de los **depurador**, la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**

En presencia de uno de estos símolos, entrando en la modalidad de **SERVICIO** el display visualizará, en su lugar, el mensaje **ALARMA** seguida del símbolo que identifica el tipo de operación de mantenimiento a realizar.

Está prevista como medida de seguridad la "presencia del grupo" (microinterruptor situado en soporte del cojunto grupo-caldera) en la versión con grupo de plastico; en ausencia del grupo la máquina señala el mensaje "SELECCIONE BEBIDA SIN CAFE' EXPRESO".

Se señala además la presencia de:
- Grupo café
- Agua
- Café
- Vasos
- Vacío bolsa fondos

y de las seguridades:
- Termostato caldera café
- Interruptor puerta
- Anti-inundación mecánico
- bomba, molinillo, motor grupo, erogación café (regulación de tiempo)

12.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.

Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidos automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).

Confiar a personal especializado cada uno de estas portes.

Si consta de grupo de frío, confiar este ultimo, sin desmontarlo, a personal autorizado para el desmantelamiento de grupos de frío.

nuova BIANCHI

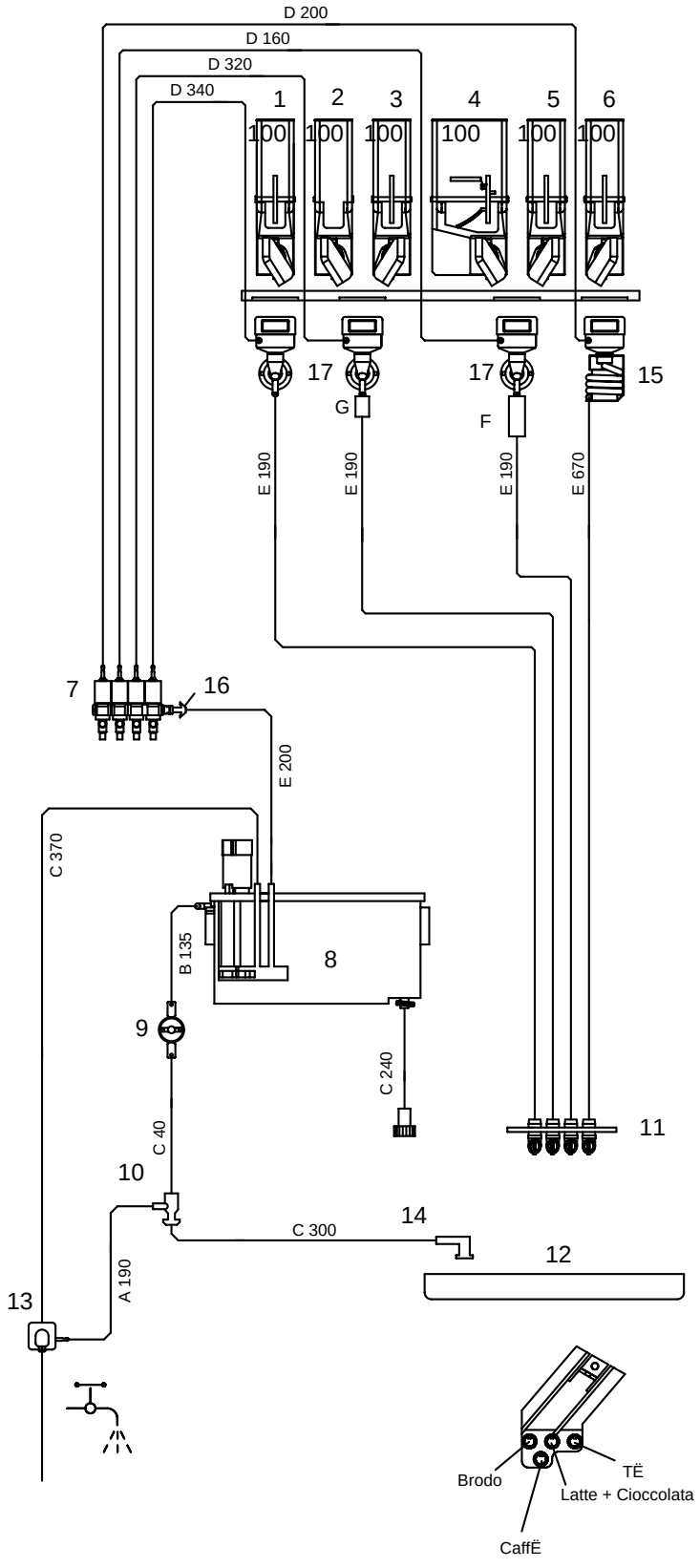
ESQUEMA HIDRÁULICO (versión soluble)

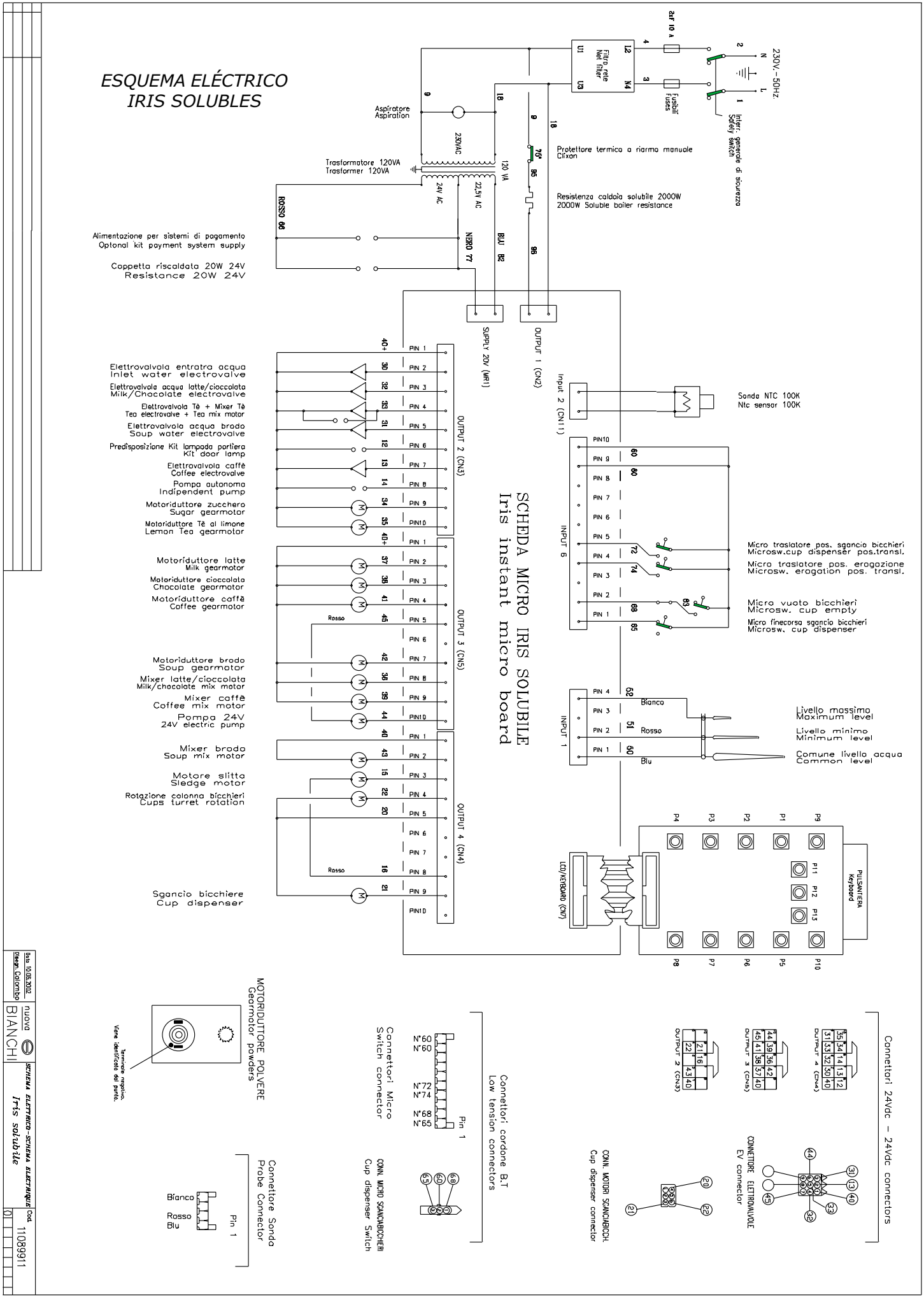
Cod. 11090011
Data 12.07.2002 | Dis. Colombo
Ediz.

DENOMINAZIONE
IRI 01 xx

A = Tubo silicone 5x9
B = Tubo silicone 8x11
C = Tubo silicone 8x12
D = Tubo silicone 3x6(C)
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Riduzione
G = Riduzione caffË

1 Caja polvo caldo/dek
2 Caja polvo azúcar
3 Caja polvo café
4 Caja polvo chocolate
5 Caja polvo leche
6 Caja polvo té
7 Bloque eletroválvula solubles
8 Caldera
9 Clixon
10 Strozzatura per electroválvula antiderrame
11 Soporte boquillas erogación
12 Recipiente recoge líquidos
13 Electroválvula antiderrame
14 Junturas de descarga
15 Espiral té
16 Caja de transmisiòn
16 Mixer + cámara de mezcla




ESQUEMA ELÉCTRICO
IRIS SOLUBLES
SCHEDA MICRO IRIS SOLUBILE
Iris instant micro board
230V - 50Hz
Fusibili Fusibles
Interr. generale di sicurezza Safety switch
Filtro rete Net filter
Aspiratore Aspiration
Trasformatore 120VA Trasformer 120VA
Protettore termica a riarmo manuale Clixon
Resistenza caldaia solubile 2000W 2000W Soluble boiler resistance
Alimentazione per sistemi di pagamento Optonal kit payment system supply
Coppetta riscaldata 20W 24V Resistance 20W 24V
SUPPLY 20V (MF1)
OUTPUT 1 (CN2)
Input 2 (CN11)
Sonda NTC 100K Ntc sensor 100K
OUTPUT 2 (CN3)
Elettrovalvola entratra acqua Inlet water electrovalve
Elettrovalvola acqua latte/cioccolata Milk/Chocolate electrovalve
Elettrovalvola Tè + Mixer Tè Tea electrovalve + Tea mix motor
Elettrovalvola acqua brodo Soup water electrovalve
Predisposizione Kit lampada portiera Kit door lamp
Elettrovalvola caffè Coffee electrovalve
Pompa autonoma Indipendent pump
Motoriduttore zucchero Sugar gearmotor
Motoriduttore Tè al limone Lemon Tea gearmotor
OUTPUT 3 (CN5)
Motoriduttore latte Milk gearmotor
Motoriduttore cioccolata Chocolate gearmotor
Motoriduttore caffè Coffee gearmotor
Motoriduttore brodo Soup gearmotor
Mixer latte/cioccolata Milk/chocolate mix motor
Mixer caffè Coffee mix motor
Pompa 24V 24V electric pump
OUTPUT 4 (CN4)
Mixer brodo Soup mix motor
Motore slitta Sledge motor
Rotazione colonna bicchieri Cups turret rotation
Sgancio bicchiere Cup dispenser
INPUT 6
Micro traslatore pos. sgancio bicchieri Microsw.cup dispenser pos.transl.
Micro traslatore pos. erogazione Microsw. erogation pos. transl.
Micro vuoto bicchieri Microsw. cup empty
Micro finecorsa sgancio bicchieri Microsw. cup dispenser
INPUT 1
Livello massimo Maximum level
Livello minimo Minimum level
Comune livello acqua Common level
LCD/KEYBOARD (CN7)
PULSANTIERA Keyboard
Connettori 24Vdc - 24Vdc connectors
CONNETTORE ELETTROVALVOLE EV connector
CONN. MOTORI SCANCIABICCH. Cup dispenser connector
CONN. MICRO SCANCIABICCHIERI Cup dispenser Switch
Connettori Micro Switch connector
Connettori cordone B.T Low tension connectors
MOTORIDUTTORE POLVERE Gearmotor powders
Connettore Sonda Probe Connector
Bianco
Rosso
Blu
Pin 1

Data 10.05.2002	nuova BIANCHI	SCHEMA ELETTRICO-SCHEMA ELECTRIQUE	Cod.	11089911
Disegn. Colombo		Iris solubile	0	

nuova BIANCHI

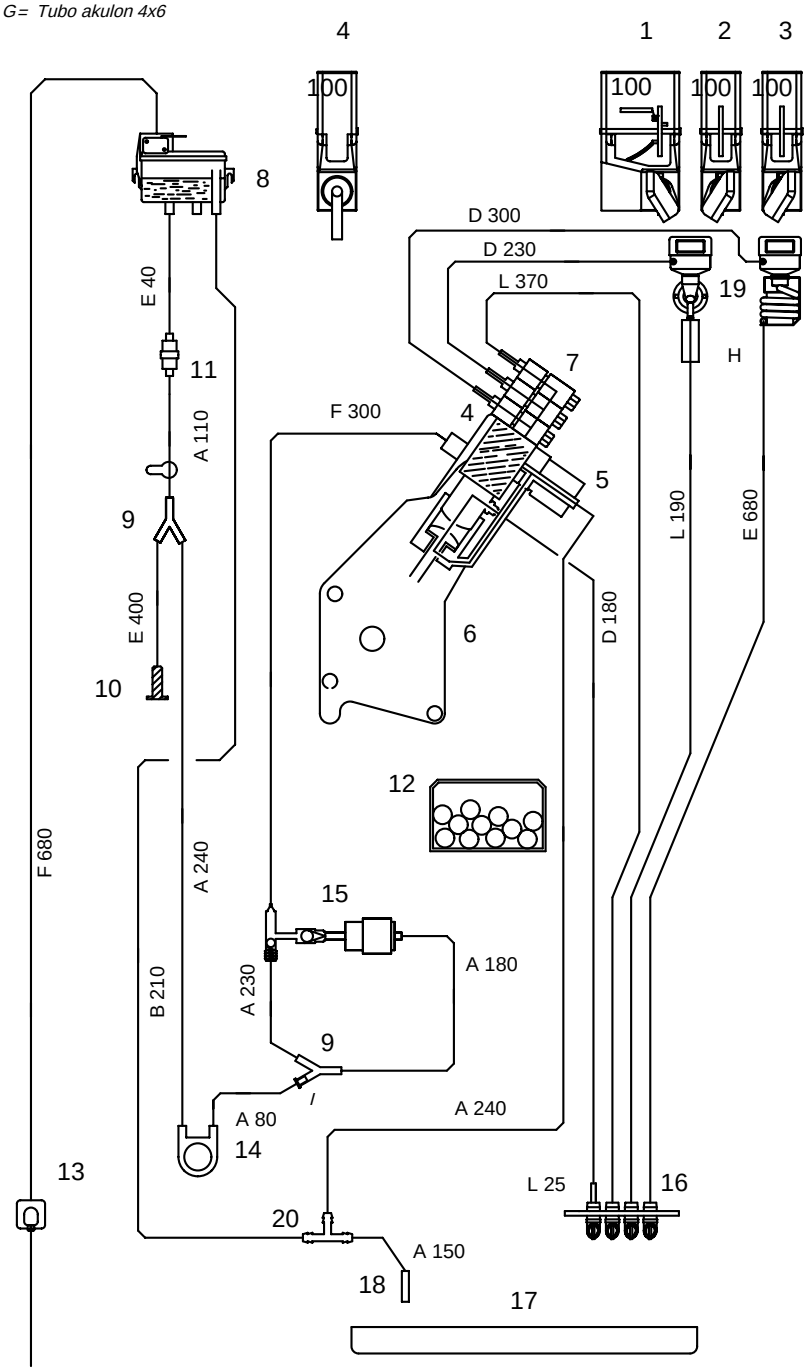
ESQUEMA HIDRÁULICO (versión expreso)

Cod. 11089811
Data 03.06.2002 Dis. Colombo
Ediz.

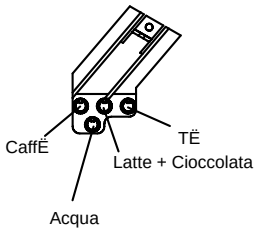
DENOMINAZIONE
IRE 01 XX

1 Caja dosificadora chocolate
2 Caja dosificadora leche
3 Caja dosificadora té
4 Caldera
5 Electroválvula tres vías café
6 Grupo café
7 Bloque electroválvula solubles
8 Recipiente agua
9 Junturas en "Y"
10 Tapón
11 Filtro agua
12 Recipiente recoge posos
13 Electroválvula entrada agua
14 Detector de flujo
15 Bomba
16 Soporte boquillas
17 Recipiente recoge líquidos
18 Junturas de descarga
19 Cámara de mezcla
20 Junturas en "T"

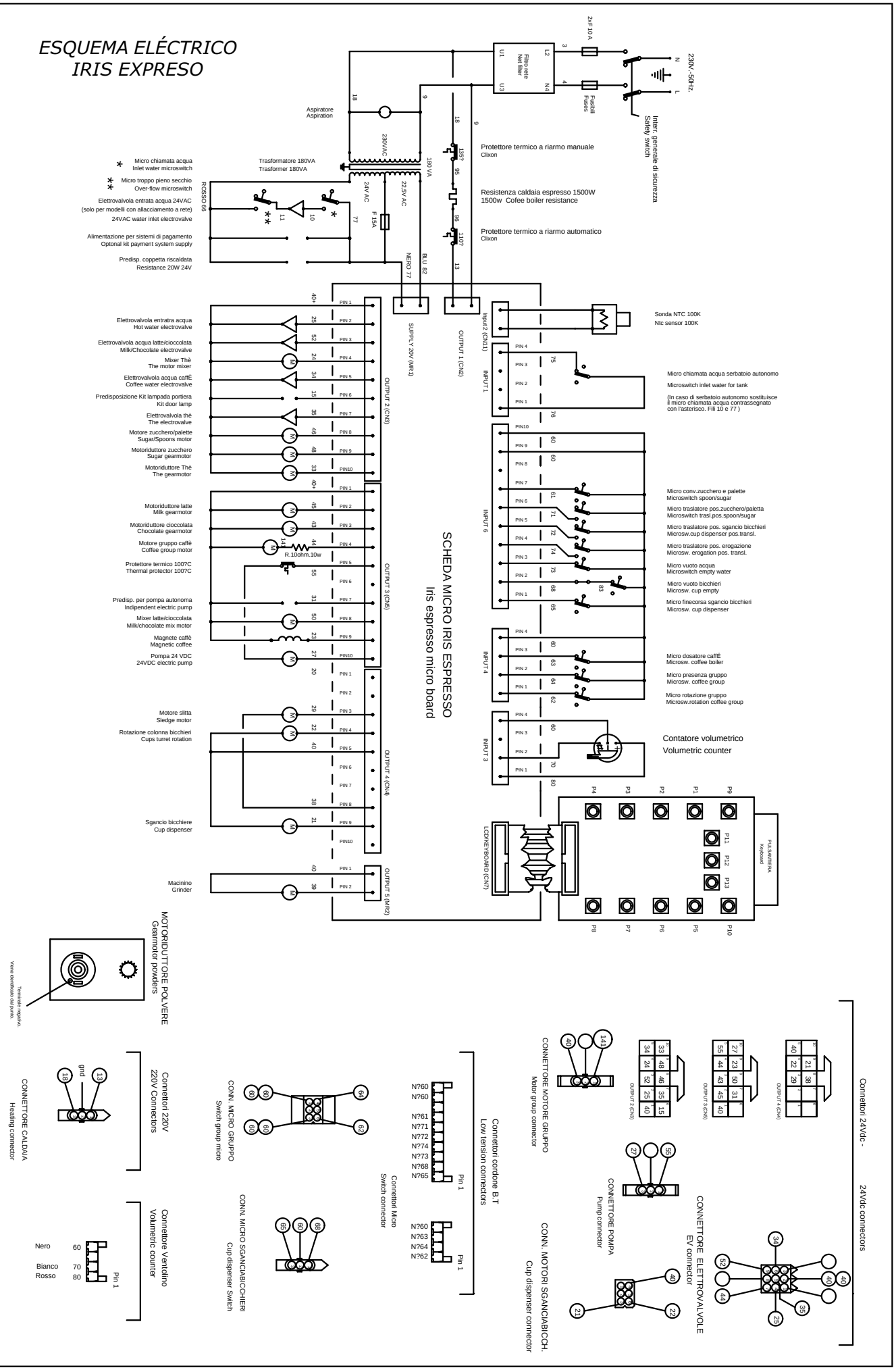
A = Tubo silicone 5x9
B = Tubo silicone 8x11
C = Tubo silicone 8x12
D = Tubo silicone 3x6(C)
E = Tubo silicone 7x11(C)
F = Tubo teflon 4x6
G = Tubo akulon 4x6
H = Riduzione
I = Riduzione L=18mm ¯int=2.75
L = Tubo silicone 5x9 (C)



Ugello capillare
Beccuccio a gomito
Beccuccio diritto



ESQUEMA ELÉCTRICO
IRIS EXPRESO



Data 30/04/2002	BIANCHI	SCHEMA ELETTRICO - SCHEMA ELECTRIQUE	Cod 11089711
Disegn. CORNERO	RIVIVA	Iris espresso	0